

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNÉE 1914

THÈSE

N°

207

POUR

LE DOCTORAT EN MÉDECINE

PAR

Charles-Marie-Louis BONNET

Né à Limoges, le 19 septembre 1887

L'ALCOOLISATION

DANS

différentes professions de la région parisienne

Président : M. G. BALLET, professeur

PARIS

IMPRIMERIE DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE

JOUVE & C^{ie}, ÉDITEURS

15, Rue Racine (VI^e)

1914



207

THÈSE
POUR
LE DOCTORAT EN MÉDECINE

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNÉE 1914

THÈSE

N°

POUR

LE DOCTORAT EN MÉDECINE

PAR

Charles-Marie-Louis BONNET

Né à Limoges, le 19 septembre 1887

L'ALCOOLISATION

DANS

différentes professions de la région parisienne



Président : M. G. BALLET, professeur

PARIS

IMPRIMERIE DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE

JOUVE & C^{ie}, ÉDITEURS

15, Rue Racine (VI^e)

1914

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

LE DOYEN, M. LANDOUZY

PROFESSEURS

	MM.
Anatomie.	NICOLAS
Physiologie.	Ch. RICHET
Physique médicale.	WEISS
Chimie organique et Chimie générale.	DESGREZ
Parasitologie et Histoire naturelle médicale.	BLANCHARD
Pathologie et Thérapeutique générales.	ACHARD
Pathologie médicale.	WIDAL
Pathologie chirurgicale.	TEISSIER
Anatomie pathologique.	LEJARS
Histologie.	PIERRE MARIE
Opérations et appareils.	PRENANT
Pharmacologie et matière médicale.	AUGUSTE BROCA
Thérapeutique.	POUCHET
Hygiène.	MARFAN
Médecine légale.	CHANTEMESSE
Histoire de la médecine et de la chirurgie.	THOINOT
Pathologie expérimentale et comparée.	LETULLE
	ROGER
	DEBOVE
Clinique médicale.	LANDOUZY
	GILBERT
	CHAUFFARD
	HUTINEL
Maladies des enfants.	
Clinique des maladies mentales et des maladies de l'encéphale.	GILBERT BALLET
Clinique des maladies cutanées et syphilitiques.	GAUCHER
Clinique des maladies du système nerveux.	DEJERINE
	DELBET
Clinique chirurgicale.	QUENU
	RECLUS
	HARTMANN
Clinique ophtalmologique.	DE LAPERSONNE
Clinique des maladies des voies urinaires.	LEGUEU
	BAR
Clinique d'accouchements.	PINARD
	RIBEMONT-DESSAIGNE
Clinique gynécologique.	POZZI
Clinique chirurgicale infantile.	KIRMISSON
Clinique thérapeutique.	ALBERT ROBIN

AGRÉGÉS EN EXERCICE

MM.			
ALGLAVE	GUENIOT	LERI	RICHAUD
BERNARD	GUILLAIN	LOEPER	ROUSSY
BRANCA	JEANNIN	MAILLARD	ROUVIERE
BRUMPT	JOUSSET (A.)	MOCQUOT	SAUVAGE
CAMUS	LABBE (H.)	MULON	SCHWARTZ (A.)
CASTAIGNE	LAIGNEL-LAVASTINE	NICLOUX	SICARD
CHAMPY	LANGLOIS	NOBECOURT	TANON
CHEVASSU	LECENE	OKINCZYC	TERRIEN
COUVELAIRE	LEMIERRE	OMBREDANNE	TIFFENEAU
DESMAREST	LENORMANT	RATHERY	VILLARET
GOUGEROT	LEQUEUX	RETERER	ZIMMERN
GREGOIRE	LEREBoullet	RIBIERRE	

Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A NOTRE PRÉSIDENT DE THÈSE

MONSIEUR LE PROFESSEUR GILBERT BALLET

Membre de l'Académie de Médecine

En respectueux hommage.

MEIS ET AMICIS

L'ALCOOLISATION

DANS

différentes professions de la région parisienne

Lorsque à la fin de nos études médicales, nous allâmes demander à M. le professeur Gilbert Ballet de bien vouloir nous indiquer un sujet de thèse pour le doctorat en médecine, il nous engagea à étudier d'une façon aussi précise que possible l'alcoolisation dans les principales professions ouvrières habitant la région parisienne et de noter en même temps les rapports qu'il nous serait peut-être donné de constater, entre cette alcoolisation, les salaires, la durée des heures de travail, les conditions matérielles et hygiéniques au milieu desquelles ce même labeur s'effectuerait.

Disons tout de suite que si la question de l'alcoolisme, depuis pas mal d'années déjà, a défrayé la littérature sociale aussi bien que la littérature médicale, le point précis sur lequel ont porté nos recherches est resté dans l'ombre et n'a guère été élucidé.

Ainsi que nous le disait récemment M. le Dr Bertillon, ancien chef du bureau de statistique municipale de la Ville de Paris. « Nous connaissons d'une façon suffisamment précise la quantité moyenne d'alcool consommée en France par tête d'habitants;

mais il ne faut pas nous dissimuler qu'à cet égard nos résultats statistiques n'ont qu'une valeur très relative, attendu qu'ils portent sur le chiffre global de la population française et non sur la fraction masculine comprise entre quinze et soixante ans ; partie qui évidemment est la grande consommatrice des boissons alcoolisées.

Le Dr Bertillon, dans son livre si documenté *l'Alcoolisme et les moyens de le combattre jugés par l'expérience*, insiste encore sur cette lacune. « Cette moyenne générale, dit-il, qui consiste à calculer la consommation des boissons alcooliques par tête d'habitants est, en elle même, très vicieuse. Ce chiffre ne peut même pas porter le nom « moyenne », dans le sens où Quetelet prenait ce mot. Ce n'est qu'un *avérage* selon l'expression de Herschell ou une *moyenne indice* pour me servir de l'expression de mon père. Ce n'est pas ce que ce dernier auteur appelait une « moyenne typique ». Pour avoir une expression réelle du degré d'alcoolisme d'un peuple, il faudrait savoir combien, parmi ses habitants, boivent 1, 2, 3, etc. litres d'alcool par an. C'est alors seulement qu'on saurait combien de personnes font de l'alcool un usage modéré et combien en font abus. Puisqu'une telle statistique est impossible, nous sommes bien forcés de nous contenter d'un *avérage* général, mais il faut nous en méfier. Nous pouvons d'ailleurs en tirer des conclusions raisonnables. Mais à condition d'avoir sans cesse présent à l'esprit, les dangers d'une telle méthode. »

Il est évident qu'une statistique comprenant au même titre des enfants, des adultes et des vieillards, ne peut nous donner et ne nous donne en réalité qu'un aperçu très artificiel sur la consommation alcoolique d'un pays. Elle appelle par le fait même des études plus précises portant sur des catégories spéciales d'individus et sur des milieux « délimités ». Le mot est à la mode.

Il y a donc là une source de travail considérable et à peine entrepris. Les recherches bibliographiques auxquelles nous nous sommes livré, ne nous ont fait découvrir que de rares études consacrées à ce sujet et portant presque toutes sur des catégories d'ouvriers provinciaux. Nous avons donc apporté notre faible collaboration à cet effort. Il est évident que le travail que nous présentons aujourd'hui est très incomplet. Pour être traité à fond, il devrait d'ailleurs revêtir une ampleur qui dépasserait de beaucoup les humbles prétentions d'une thèse de médecine. En limitant également notre enquête à la région parisienne et à quelques professions seulement, nous croyons avoir répondu au scrupule de ne produire ici que des données précises et suffisamment contrôlées, données recueillies au cours de très nombreuses enquêtes et de plus de 40 visites d'usines et d'ateliers. Et l'on nous permettra de dire que nous avons été poursuivi durant ce travail par le souci constant de la vérité, de la réalité. Toujours nous nous sommes efforcé de contrôler les chiffres obtenus par des enquêtes contradictoires, dont le rapproche-

ment nous a permis de bannir; autant que cela se pouvait dans une réunion aussi complexe de témoignages, les exagérations et les inexactitudes.

Nous tiendrons à dire aussi que nous avons voulu écarter de ce travail tout esprit de parti et toute préoccupation confessionnelle. Il est aisé de comprendre que par les milieux différents où elle nous a promené, par les graves problèmes sociaux qu'elle soulève, l'élaboration de cette thèse nous a fait cotoyer et entendre les théories les plus diverses, les conceptions d'idéals les plus opposées.

Parfois même nous avons été sollicité d'incliner les conclusions de notre travail vers un sens que certains de nos interlocuteurs, avec la plus entière bonne foi alliée à une part d'ingénuité, croyaient être l'unique remède à l'alcoolisation croissante de notre pays.

Mais au milieu de ces luttes d'idées, nous croyons ne pas avoir perdu de vue que nous devons examiner la question si grave de l'alcoolisme, en médecin et rien qu'en médecin. Aussi bien n'avons-nous pas eu la préoccupation de faire une thèse sociale ou médico-sociale, mais une thèse purement médicale.

Il est certes bien vrai de dire que l'alcoolisme est une affection qui relève de la médecine au même titre que le morphinisme, que l'éthéromanie et que toutes les intoxications analogues. En étudiant l'intensité de son étiologie nous faisons strictement œuvre de clinicien. L'alcoolisme n'est malheureusement devenu une question sociale qu'en raison de sa

diffusion terrible, de la facilité avec laquelle il se propage et hélas ! des protections étranges et des complaisances intéressées qu'il rencontre.

Ainsi donc dans cette étude notre principal mérite, croyons-nous, aura été l'impartialité, la sincérité avec lesquelles nous aurons mené toutes nos recherches. Cela nous conduira parfois peut-être à des constatations douloureusement navrantes.

Nous apporterons cependant ces chiffres sans en altérer l'éloquence, étant de ceux qui estiment que pour guérir les maux de cette nature, il faut savoir les montrer au grand jour sans chercher à les dissimuler et à en donner des excuses. Sur un sujet si grave, un médecin a le devoir de mettre le doigt sur la plaie et le droit de parler haut et ferme, sans avoir, lui, à se laisser arrêter par la nécessité d'une popularité à conserver ou le scrupule d'une démagogie mal comprise.

*
* * *

Avant de commencer le relevé des enquêtes qui forment la partie principale de notre sujet, nous croyons utile d'esquisser rapidement un tableau succinct du bilan alcoolique de différentes nations.

Nous insisterons un peu plus sur la France, et, dans l'intérêt même que nous portons au relèvement anti-alcoolique de notre pays, il nous faudra pourtant

bien constater qu'il est de ceux chez lesquels le fléau de l'alcoolisme sévit avec le plus d'intensité.

Cet aperçu, très rapide, portera sur les nations suivantes : Grande-Bretagne, Allemagne, Belgique, Italie, États-Unis, Russie, Suisse, France. Nos études comparatives embrasseront trois exercices de chacun quatre années : 1895, 1899 ; 1900, 1904 ; 1905, 1909 et les trois boissons alcooliques principalement en usage : vin, bière, alcools distillés. Les chiffres en caractère gras indiqueront la quantité d'alcool pur représentée par la totalité de ces mêmes boissons.

Nous empruntons nos données à *l'annuaire anti-alcoolique international*, publié à Lausanne, année 1912. Elles offrent donc toutes garanties de véracité. Pour la commodité de l'étude, nous les avons groupées dans le tableau suivant :

		1895-1899	1900-1904	1905-1909
Grande-Bretagne.	Eau-de-vie.	3,3	2,6	2,2
	Vin.	0,2 8,4	0,2 7,6	0,1 6,6
	Bière.	4,9	4,8	4,3
Allemagne.	Eau-de-vie.	4,2	3,9	3,8
	Vin.	0,6 8,7	0,6 8,4	0,5 8,0
	Bière.	3,9	3,9	3,7
Belgique.	Eau-de-vie.	4,4	4,6	2,8
	Vin.	0,4 11,8	0,5 12,6	0,5 10,9
	Bière.	7	7,5	7,6
Italie.	Eau-de-vie.	0,5	0,6	1,1
	Vin.	8,5 9	11,6 12,2	11,6 13,2
	Bière.	»	»	0,1
États-Unis	Eau-de-vie.	2,4	2,9	3,2
	Vin.	0,1 4,5	0,2 5,4	0,2 6
	Bière.	2,0	2,3	2,6
Russie]	Eau-de-vie.	2,4	2,5	2,9
	Vin.	0,4 2,9	0,4 3,1	0,4 3,5
	Bière.	0,1	0,2	0,2
Suisse.	Eau-de-vie.	2,4	2,1	2,0
	Vin.	6,7 11,4	7,3 11,6	6,8 11,2
	Bière.	2,3	2,2	2,4
France.	Eau-de-vie.	4,3	3,7	3,4
	Vin.	11,0 16,1	14,4 19,3	15,5 20,1
	Bière.	0,8	1,2	1,3

Il est aisé de se rendre compte d'un simple coup d'œil que la France est de beaucoup la nation qui s'alcoolise le plus avec ses 4 l. 05 d'alcool pur par personne et par an. C'est là une supériorité dont nous n'avons guère lieu d'être fier ; d'autant qu'en 1850 le Français n'absorbait que 2 litres d'alcool et que ce chiffre est en progrès constant à l'inverse de ce qui se passe dans d'autres pays, telle que l'An-

gleterre, l'Allemagne, la Belgique où la consommation subit une régression très nette.

Il est vrai que M. le D^r Bertillon, dans son livre sur l'alcoolisme et les moyens de le combattre, veut apporter une atténuation à cette vérité qui semble évidente et fait de nous le peuple le plus alcoolisé de l'Europe.

La base de son raisonnement est celle-ci : La France s'alcoolise avec du vin, mais cette alcoolisation est répartie uniformément ou à peu près sur la totalité de la population française, tout le monde buvant du vin et, ceci à l'encontre de certains pays du Nord, où, si la consommation totale par des artifices de statistiques paraît moindre qu'en France, elle est cependant plus forte ou aussi forte, car ici l'agent de l'alcoolisation est l'eau-de-vie dont ne font usage ni les femmes, ni les enfants, mais seulement les hommes d'âge mûr, qui à eux seuls alors absorbent tout cet alcool artificiellement réparti par les chiffres sur la population globale.

Le même auteur a d'autre part publié un travail (1) très documenté sur ce qu'il appelle l'antagonisme du vin et de l'alcool. A l'aide de statistiques effectuées dans 33 grandes villes de plus de 40.000 habitants, il a pensé démontrer que la consommation de l'eau-de-vie a considérablement diminué d'une manière

1. J. Bertillon, *Diminution récente de la consommation d'eau-de-vie dans les villes françaises* (*Presse médicale*, 18 nov. 1911).

générale, et il y voit l'effet du surimpôt de l'alcool, voté par le Parlement en 1897 et 1900 (surimpôt de l'alcool, subimpôt des boissons dites hygiéniques).

Il résulte de cette étude que notamment à Paris et dans la région parisienne, l'alcool est en baisse, mais ici la consommation du vin augmente considérablement. Même constatation pour la plupart des grandes villes. Il en conclut que le vin et l'alcool sont deux ennemis dont l'un profite des défaillances de l'autre.

« ...Le législateur peut être félicité, dit-il, d'avoir favorisé l'emploi des boissons dites hygiéniques et d'avoir restreint l'usage de l'eau-de-vie. »

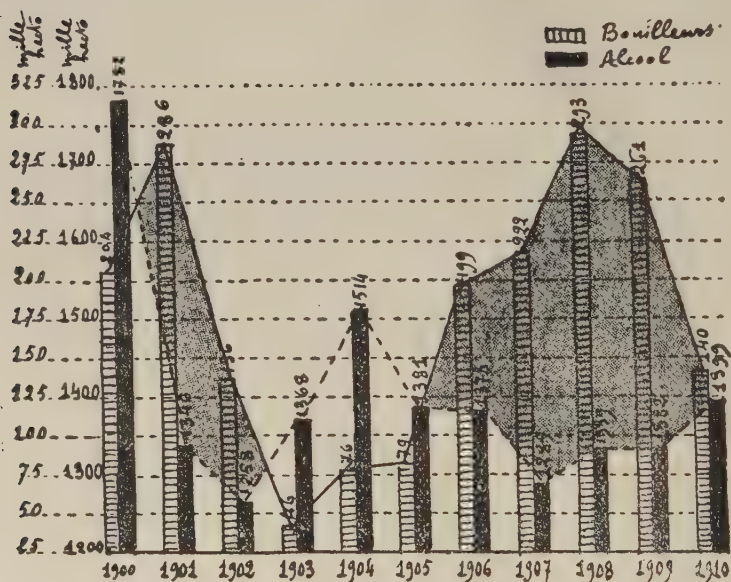
L'antagonisme en question serait-il établi par la statistique ? C'est ce que nie le Dr Legrain, l'éminent médecin aliéniste, dont la réputation sur toutes les questions antialcooliques est mondiale ; il résume ses raisons dans un article paru dans *les Annales antialcooliques* n° de janvier 1912. Il nous faut avouer que son argumentation nous paraît singulièrement forte et prenante.

Nous ne saurions mieux faire que de citer textuellement..

« ... Que me fait à moi que le mal diminue ici s'il augmente à côté, et s'il est en total pire qu'avant ? déplacement n'est pas guérison.

» Mais je veux ajouter que le mal est pire encore qu'on ne s'imagine. Nous jouissons du privilège des bouilleurs. Sait-on ce qu'ils fabriquent et ce qu'ils consomment ? Non, puisqu'ils échappent au contrôle. Et n'est-il pas plausible de penser que les

bouilleurs paient la rançon du surimpôt ? Plus lourd est l'impôt, plus clandestine et plus abondante est la fabrication des bouilleurs, c'est logique. Jetons les yeux sur le cliché que j'ai construit avec les données officielles, je les donne pour ce qu'elles valent,



car j'ai la méfiance du chiffre, mais n'est-il pas piquant d'y voir aussi un autre antagonisme, celui des bouilleurs et celui de la consommation taxée ? On peut y lire en tous cas que l'importance des premiers s'accroît de tout ce que semble perdre l'autre. C'est frappant dans les six dernières années. »

« Mais j'en viens à la guerre du vin et de l'alcool... soit deux courbes qui marchent constamment en sens inverse. Certains se plaisent à y voir un *antagonisme*,

c'est mon droit d'y voir une *suppléance*. La peau élimine en raison inverse du rein, peut-on dire qu'il y ait antagonisme ? Point. Il y a balancement, équilibre, j'ai dit suppléance. Ce que ne peut pas faire la peau, le rein le fait et inversement. Ce que l'alcool ne fait point, le vin le fait. C'est là tout le mystère de l'inversion des courbes.

» Je n'ai plus d'alcool parce qu'il coûte trop cher ? qu'à cela ne tienne, je boirai plus de vin et le tour sera joué.

» Mais pourquoi boirai-je plus de vin ? Est-ce parce qu'il est meilleur que l'alcool ? moins dangereux, plus hygiénique ? Point du tout. C'est parce que j'y trouve les sensations et les satisfactions que me procure l'alcool. Il y a équivalence... le bel avantage ! »

Dans le numéro d'octobre des *Annales anti-alcoo-liqués* de la même année, le Dr Legrain revient encore sur la question. Il a intitulé son article *la Course à l'abîme* et jamais titre ne fut mieux choisi.

Il constate une augmentation de 20 o/o sur la consommation de l'eau-de-vie, de 1907 à 1911.

« Et l'on ne parle pas encore de la Fée verte, de celle que l'on charge de tous les péchés d'Israël pour s'excuser de ne pas taper sur la Fée jaune. Notre absinthe nationale fait des siennes de plus en plus. Telles ces associations de malfaiteurs dont notre heureux commencement de siècle peut être fier. Nous avalons maintenant 220.000 hectolitres de la

verte liqueur contre 160 000, en 1907. Une augmentation de 40 0/0 !

C'est le vin, cet autre alcool national, qui devait sauver la situation. Et la bonne vieille sornette du vin guérisseur de l'alcoolisme avait tinté gaiement aux oreilles des amateurs du jus adultéré de la vigne. Il faut en rabattre, n'est-il pas vrai. Nous avons déjà dit ce qu'il fallait penser du prodigieux danger de cette thèse. Les événements nous donnent raison avec le bon sens et la physiologie et ils nous donnent de plus en plus raison.

L'usage du vin a été si peu guérisseur de l'alcool que le jour où il a manqué, les gosiers assoiffés d'alcool, l'ont compensé par l'alcool. Peut-on trouver démonstration plus éclatante que le vin décoré du nom de boisson hygiénique, reste une peste égale à celle de l'alcool ? »

Avec le Dr Legrain, nous n'aurons pas une trop grande confiance dans la théorie qui veut que le vin soit la panacée de l'alcool.

Quant à la nocivité du vin, elle n'est plus à démontrer et nous nous en voulons presque d'insister sur ce point. Dans le grand asile de Villejuif où le Dr Legrain collectionne la grande majorité des fous alcooliques de la région parisienne, le nombre de ces malades n'a pas varié d'une unité depuis l'invasion du vin et la régression de l'eau-de-vie. Si le nombre des alcooliques d'alcool a peut-être diminué, il a été remplacé à égalité par des alcooliques de vin,

et nous ne voyons pas que la santé générale trouve un avantage à cette substitution.

« Où est le contre-poison dans le vin ? nous disait dans un entretien M. le professeur Debove, ancien doyen de la Faculté de Médecine de Paris, j'admets que peut-être localement, sur l'estomac par exemple, son action soit moins néfaste, mais sur l'économie en général, elle est aussi toxique que celle des alcools concentrés, étant donné surtout les grandes quantités de vin que beaucoup d'individus absorbent quotidiennement. Songeons qu'un homme buvant 3 litres de vin, et le cas est loin d'être rare, a à la fin de sa journée consommé 300 grammes d'alcool pur, soit l'équivalence de 700 grammes d'eau-de-vie ! »

Ces paroles et ces faits contribueront peut-être à détruire la légende du vin inoffensif. Efforçons-nous de l'espérer.

*
* *
*

Des écrivains, des orateurs éloquents ont décrit les méfaits de l'alcool, ils l'ont représenté comme un destructeur de la race, de la morale, de la famille.

Nous étendre là-dessus, il ne faut pas y songer, le champ lamentable est vraiment trop vaste.

Mais quelles constatations poignantes ne fait-on pas, quand parcourant d'un rapide coup d'œil les

comptes rendus officiels des asiles d'aliénés, on touche du doigt l'épouvantable influence de l'alcool, et, alors une première question se pose, parmi les malheureux que la folie conduit, combien y sont poussés par l'alcool ?

« La part de l'alcool est ici considérable, écrit le Dr Filassier, actuellement chef du bureau de statistique de la ville de Paris, et depuis 1867, elle s'est toujours accrue. Bien mieux, l'alcool, dès qu'il est apparu, a modifié même l'aspect de nos asiles.

» D'après les rapports de M. Husson, directeur de l'Assistance publique de 1801 à 1840, les entrées par sexes, réunies par période de dix années, indiquent plus de femmes que d'hommes ; de 1841 à 1863, il en est de même...

» On attribuait cette prédominance de la folie chez la femme à son tempérament plus nerveux, à sa sensibilité, à son émotivité plus grande.

» Mais à partir de 1863, le chiffre des entrées des hommes, qui s'était peu à peu élevé, dépasse d'abord de quelques dizaines celui des femmes et rapidement c'est par centaines que se produit le surcroît des entrées des hommes.

» Un nouvel élément est intervenu : l'alcool, qui plus néfaste pour l'homme que pour la femme, empoisonne celui-ci, le rend fou et le conduit à l'asile d'aliénés. »

Le lecteur va demander qu'est devenue cette proportion.

Nous lui mettrons alors sous les yeux, cette page

extraite du rapport du Dr Magnan, pour l'année 1910, asile de Sainte Anne.

« En réunissant les alcoolisés simples aux psychopathes avec appoint alcoolique, nous obtenons le chiffre de 1352 ; 990 hommes (47.16 o/o) et 362 femmes (20, 30 o/o).

C'est donc la *moitié* des hommes aliénés que l'alcool pousse dans les asiles. Quant aux femmes, ce n'est encore que le cinquième, mais leur nombre progresse presque chaque année et si parfois il se produit un ralentissement momentané, bientôt après le nombre reprend sa marche ascendante. La longue statistique de 1867 à 1906 est très démonstrative. Le triste bilan de l'alcoolisme, 47,16 o/o chez les hommes et 20, 30 o/o chez les femmes ne dévoile qu'une partie des méfaits de l'alcool. Cette population envahie par le poison n'est malheureusement pas stérile et comme on l'a depuis bien longtemps répété. « L'ivrogne n'engendre rien qui vaille ». On n'a qu'à porter les regards sur le grand groupe des dégénérescences mentales, triste descendance des alcoolisés — pour s'assurer que l'alcoolisme fournit aux asiles de la Seine, les trois quarts de leur population ! Et maintenant devons-nous cesser de déplorer l'accroissement incessant du nombre des cabarets, le maintien du privilège des bouilleurs de crus qui inonde la campagne de boissons alcooliques, enfin la fabrication continue des liqueurs à essences doublement toxiques par l'alcool et les poisons auxquels on l'associe ».

Nous n'ajouterons rien à cette page.

Il est une grande vérité qui n'est pas près de pénétrer dans la mentalité de la masse de nos concitoyens, et cette vérité est celle qui déclare que l'alcoolisation lente, chronique, torpide, accompagnée de ses symptômes frustes et atténués, est infiniment plus dangereuse que l'alcoolisme aigu avec ses phénomènes à grand fracas et son *delirium tremens*. Ce dernier n'atteint que quelques individus qu'il stigmatise pour toujours et dont il fait les déchets de la société. Le premier, par contre, s'établit insidieusement chez le grand nombre. Sans se révéler, à l'abri de cette conviction passée dans bien des esprits à l'état d'indéracinable axiome, à savoir que l'alcool est un aliment nécessaire, indispensable; il poursuit sûrement son œuvre de destruction et de mort. A des doses prétendues modérées, l'alcool débilitera les organismes, préparera le lieu de moindre résistance sur lequel se grefferont les infections ultérieures, et notre « bon modéré » alcoolisé à son insu (quel étonnement et quel scandale si on lui disait cela !) sera une proie facile pour la maladie à venir.

Or, cette alcoolisation insoupçonnée est abominablement répandue chez nous. Nous appuierons ici la faible autorité de nos constatations personnelles par ces paroles que nous disait encore M. le professeur Debove : « Il y a tellement d'alcoolisés sans le savoir, qu'il nous est difficile de faire, chez beaucoup de nos malades, la part de l'appoint alcoolique et de ses

symptômes. La pathologie de l'alcool en devient de plus en plus obscure... »

Avant d'entreprendre les enquêtes et que l'on pourra lire par la suite, nous nous étions rendu à la bibliothèque de la Faculté pour y prendre connaissance des thèses ayant trait à l'alcoolisme. A cette occasion, il nous fut donné de parcourir un travail (Massard, thèse de Paris, 1900) dans lequel l'auteur relevant le nombre des malades hospitalisés à Saint-Antoine et rangés dans la catégorie des alcoolisés, avait eu l'excellente idée de noter en face de leur fiche personnelle, la quantité de vin et la somme de petits verres que ces mêmes malades avaient l'habitude d'absorber quotidiennement avant leur hospitalisation et pendant des pages, c'est la même désespérante nomenclature..

N° ... un litre de vin, deux petits verres.

N° .../deux litres de vin, un apéritif.

N° ... trois litres de vin..., etc., etc.

Or, par la suite, au fur et à mesure qu'au cours de nos recherches nos notes allaient s'accumulant, précisant l'absorption alcoolique dans différentes professions, nous nous sommes rendu compte que la consommation quotidienne de ces malades, catalogués il y a quinze ans comme alcoolisés, était, somme toute, à l'heure actuelle, celle d'un très grand nombre d'ouvriers parisiens.

Cette constatation venait corroborer d'une façon frappante les paroles de M. le professeur Debove, que nous rapportions plus haut.

*
* *

Si les pages qui vont suivre ont principalement, pour ne pas dire exclusivement porté sur la classe ouvrière, hâtons-nous de déclarer que ce n'est nullement parce qu'elle nous aurait paru fournir un plus fort contingent d'individus adonnés à la boisson. Cela n'est pas notre pensée et aucun fait ne nous permet de l'admettre. Le culte de la « Fée alcool » a de nombreux adeptes dans toutes les classes de la société. L'homme aisé s'alcoolise tout autant que le travailleur manuel. Mais il est aisé de concevoir que si l'on peut chez ce dernier faire des observations et des études qui aient chance de donner des résultats d'une exactitude suffisante; chez l'autre, la tâche serait vraiment trop malaisée à entreprendre, on comprend pourquoi, et nous n'insisterons pas là-dessus, certain d'ailleurs de contribuer à rendre à la classe des travailleurs un véritable service en lui montrant la plaie désastreuse qui s'accroît chaque jour.

*
* *

Nous ajouterons une dernière précision. A chaque instant, il nous arrivera d'employer les mots alcoolisme, alcoolisation. Ils ne voudront nullement définir un état pathologique, ainsi que cela s'entend

communément quand on prononce ces mots en les appliquant à une ou plusieurs individualités. Nous utiliserons ces expressions pour dépeindre l'absorption des boissons alcoolisées, et cela, quelle qu'en soit la dose.

De même nous dirons indifféremment : alcool, boissons alcoolisées ; comprenant sous ces appellations générales toutes les boissons contenant de l'alcool, quelle que soit la teneur de celles-ci. Cependant dans la plupart des cas, par alcool nous entendons les boissons alcooliques fortes, eau-de-vie, absinthe, apéritifs, et par boissons alcoolisées celles plus faibles en toxique : bière, vin, cidre, etc.

Nous aurions dû dire pour être plus précis : boissons alcooliques faibles (fermentées), boissons alcooliques fortes (distillées).

LES CHEMINS DE FER

Grâce à d'intelligentes complaisances émanant de cheminots, anti-alcooliques convaincus et dévoués, nous avons pu faire une étude suffisamment complète sur la question si capitale de l'alcoolisation dans les compagnies de chemins de fer.

Volontairement, nous ne préciserons ni les lieux où se sont déroulés nos enquêtes, mais encore moins les personnes qui nous les ont facilitées. Notre réserve à cet égard est trop facile à comprendre pour qu'il soit nécessaire d'insister. Quant à la véracité de nos dires, nous nous sommes déjà expliqué sur ce point dans notre préface. Nous n'y reviendrons pas.

Le personnel des chemins de fer se divise en deux grandes catégories. Les ambulants, les sédentaires. Les premiers, comprenant les mécaniciens, les chauffeurs, les chefs de trains ; les seconds, les hommes d'équipe, les facteurs, les aiguilleurs, tous employés à poste fixe.

Dans toutes ces catégories de travailleurs, l'ivresse manifeste est des plus rare. Cela tient évidemment au sévère sélectionnement des hommes embauchés et peut-être bien aussi aux sanctions disciplinaires très.

fortes qui seraient exercées sur des employés manifestement pris de boisson. Ces sanctions ont été rendues encore plus sévères ces temps derniers et, des conversations que nous avons eues avec divers chefs de service, il résulte qu'elles sont suffisamment appliquées. Qu'on ait à le faire, c'est déjà regrettable.

Un employé de chemin de fer ne doit pas se trouver en état d'ivresse manifeste. Malheureusement toute la répression risque de résider dans l'interprétation de cet adjectif. Nous reviendrons sur ce point.

Passons d'abord à l'étude de l'alcoolisation dans les différentes classes d'employés définies plus haut.

Il est impossible de dire ce que boivent les mécaniciens, les chauffeurs et, en général, les agents du personnel ambulant. Évidemment, il ne peut être exercé sur eux aucun contrôle effectif. Dans la petite malette où il serre le repas qu'il prendra en cours de route, sur la locomotive, dans les recoins du tender, l'ambulant peut dissimuler tout l'alcool qu'il veut et ceci à l'insu de tous. On embarque donc librement de l'alcool sur les machines et l'on profite de cette latitude. Cette constatation, à elle seule, est lamentable. L'on va nous permettre d'apporter à ce sujet nos impressions personnelles. Elles sont troublantes.

Nous avons fait environ 80 kilomètres à bord d'une locomotive lancée à toute vapeur, sans arrêt, sur une voie unique où la surveillance des signaux était une préoccupation constante pour le mécanicien. Assis dans le tender, cramponné à une barre

pour éviter les cahots très accentués, nous suivions attentivement les manœuvres.

La machine remorquait un train très lourd, composé de dix wagons-couloirs bondés de voyageurs; or comme elle était d'un modèle ancien et qu'il fallait fournir une marche accélérée, le chauffeur passait son temps à engouffrer du charbon dans la chaudière. Son occupation se réduisait presque aux gestes automatiques qui toutes les minutes lui faisait tirer la chaîne ouvrant le portillon et enfourner ensuite des pelletées de combustible. Il ne pouvait donc être d'aucune utilité au mécanicien dans le contrôle des signaux, qui, nous nous en sommes rendu compte, exigent une attention continuelle et soutenue. Si nous insistons sur ce point, c'est bien pour montrer la présence d'esprit nécessaire dans ces circonstances et l'importance capitale chez un mécanicien d'avoir l'esprit complètement lucide.

On n'a pas bu naturellement durant les 70 minutes que nous sommes resté à bord. Mais nous savions que s'il y avait de l'eau dans les coffres du tender, il y avait également des bouteilles de vin. Nous les avons vues. A la place du vin il y aurait pu y avoir de l'eau-de-vie ou de l'absinthe et *cela se fait*. Cette page de thèse nous coûte assez cher, nous ne le regrettons pas.

Donc pas de contrôle suffisant pour empêcher l'introduction de l'alcool sur les machines et ceci en dépit des règlements formels affichés dans tous les dépôts de toutes les compagnies.

Et d'ailleurs à quoi bon insister à cet égard, qui n'a pas remarqué l'été accroché aux robinets du tender le seau de toile plein d'eau dans lequel baignent des bouteilles à rafraîchir ? rafraîchissement que viendra favoriser encore la vitesse du convoi. Nous affirmerait-on que ces bouteilles ne contiennent jamais de boissons alcoolisées ? Une telle absence de dissimulation de la part du personnel indique péremptoirement qu'il n'a pas à redouter des observations qui seraient bien justifiées.

Préoccupé par cette question, nous avons longuement interrogé un mécanicien de rapide. Très sérieusement, avec une conviction absolue, il nous a répondu qu'il était indispensable d'absorber une « petite » quantité d'alcool pour bien assurer son service. Surtout l'hiver. Il paraît qu'alors le froid est terrible dans la vigie. Cela, joint à l'énorme effort de tension cérébrale et aux trépidations qu'occasionnent la conduite d'un express lancé à toute vapeur justifiait et même nécessitait, à ses yeux l'absorption de boissons alcooliques « Je ne n'embarque jamais sans cette petite quantité d'eau-de-vie » nous disait-il et sur une fiole vide, son ongle marquait une limite. Elle indiquait une consommation de 60 à 80 grammes pendant les trois heures que durait la conduite de son train.

Il faut bien se réchauffer et se soutenir ! Il m'aurait été très difficile de faire admettre à mon interlocuteur que l'alcool affaiblit au lieu de réchauffer et qu'une boisson hygiénique chaude, des vêtements

mieux compris auraient donné le résultat cherché en vain dans une rasade d'eau-de-vie. Nous n'avons pas insisté et peut-être avons-nous eu tort. Mais alors comment font les mécaniciens américains auxquels, malgré un climat plus rigoureux, leurs compagnies respectives imposent une abstinence totale et continue !...

Peut-être que les buvettes des gares seraient aussi à surveiller. Nous croyons savoir que les mécaniciens et chauffeurs trouvent le moyen de transformer, grâce à la complicité de certains buffetiers, en bon d'alcool, le bon de café que leur délivre l'administration. Il y a là un petit trafic illicite, analogue à celui qui consiste à mettre l'étiquette « gomme » sur une bouteille d'absinthe afin de pouvoir distribuer sans dangers, aux hommes, la verte liqueur sévèrement interdite. *Tout cela se fait.*

Autour des gares importantes, à Paris principalement, les bars ont aussi malheureusement une tendance à devenir le salon de repos des ambulants qu'une coupure de service oblige à séjourner quelques heures. Ces bars sont un lieu de rendez-vous tout trouvé. L'endroit où l'on se distrait et où l'on boit, où l'on se sent à l'aise dans la chaleur ambiante au milieu des tables et des cuivres nickelés, avec un garçon à vos ordres et ce perpétuel kaléidoscope des voyageurs qui vont et viennent.

A cette propension un peu fâcheuse, nos braves ambulants ont-ils une excuse ? Malgré l'avis de cer-

tains de nos confrères, anti-alcoolistes déclarés, nous répondrons par l'affirmative et sans hésiter.

En voici la raison. Sous la conduite de fonctionnaires des compagnies, nous avons visité, dans certaines grandes gares de Paris, les salles servant de dortoirs-réfectoirs aux employés qui, arrivés par un train, attendent de repartir en service quelques heures après. Or, ces locaux, dans la généralité des cas, sont insuffisants au point de vue de l'hygiène. En écrivant ces lignes, nous avons tout particulièrement dans l'esprit certaine grande gare de la rive droite que nous avons visitée à fond. Alors qu'elle devrait servir de modèle à cet égard, les locaux ou plutôt l'unique local destiné aux agents en coupure de service est, à tous les points de vue, totalement insuffisant. Que l'on s'imagine une pièce étroite, enfumée, sans air, aux murs noircis. Sur des planches inclinées, six paillasses s'allongent, malpropres et habitées très certainement. Au milieu de la pièce, une vaste table utilisée le jour pour les repas, la nuit comme lit de camp, car s'il y a une demi-douzaine de paillasses, il se trouve souvent plus de quinze hommes à dormir et il faut alors s'étendre où l'on peut. Dans un coin, un immense poêle anti-hygiénique réduit encore la place disponible et intoxique un cubage d'air ridicule.

Mêmes dispositions avec quelques variantes dans d'autres gares, pas d'air, pas de distractions possibles. Comment veut-on que le cheminot résiste à l'entraînement du bar, qui est là tout à côté, gai,

clair, rutilant de glaces, de dorures et de lumières ? « Qu'ils aillent au bar s'ils le veulent, me dira-t-on, mais alors qu'au lieu d'alcool ils prennent des boissons hygiéniques ! » Sans doute, mais cela supposerait chez les hommes une force de résistance à l'entraînement telle que bien peu la possèdent. Le mieux serait, à notre avis, de leur éviter la tentation en leur aménageant des dortoirs vastes et aérés, des locaux propres où ils trouveraient des distractions honnêtes, des jeux, des journaux, des livres ; où, à peu de frais, ils pourraient se confectionner eux-mêmes des boissons saines, faire commodément réchauffer le repas que leur femme a mis dans cette petite panier d'osier, compagne inséparable de tout ambulant. Il y aurait peut-être là, dans cette attirance du bon abri, une source féconde en bons résultats ; ou tout au moins, un adjuvant précieux à la lutte anti-alcoolique, aux efforts entrepris en vue de l'amélioration morale et matérielle de l'existence de nos agents de chemins de fer. Souhaitons que cela se réalise.

*
* * *

Nous allons étudier maintenant la classe des employés sédentaires. Une catégorie de ceux-ci retiendra principalement notre attention, comme étant la plus vaste et la plus exposée : c'est celle qui sous la dénomination d'hommes d'équipes, embrasse

toute une foule d'employés destinés aux fonctions ne demandant pas de spécialisation proprement dite. Entrons dans les détails.

La profession de commissionnaire camionneur est parmi les employés des compagnies une de celles où l'on s'alcoolise le plus. La raison en est facile à comprendre ; le pourboire étant fréquemment payé en nature chez les clients où l'on transporte des colis. Les débitants, comme de juste, offrent l'apéritif. Un commissionnaire qui, par jour, absorbe deux, trois litres de vin et des apéritifs, c'est chose courante. Ils s'intoxiquent d'ailleurs gratuitement.

Très souvent, lorsqu'un commissionnaire a aidé un client à charger des futailles, celui-ci, avec un poinçon *ad hoc*, perce un fût au hasard et remercie l'employé avec un verre de vin généreusement octroyé. D'autre fois encore, le client distribuera abondamment autour de lui des jetons de consommations, espèces ayant cours chez les débitants du voisinage et donnant droit à une consommation dont la valeur est marquée sur le petit disque de métal.

*
* * *

Lorsqu'un train, parvenu au bout de sa course, s'arrête à une gare de Paris, l'on peut remarquer des hommes, les nettoyeurs parcourir les wagons, passer une inspection rapide et ramasser les objets que les voyageurs peuvent avoir oubliés ou aban-

donnés. Nous découvrons là une autre cause assez importante d'alcoolisation et principalement lorsque les trains ainsi visités sont des express. Nul n'ignore, en effet, que nombre de voyageurs ayant à faire un assez long parcours se munissent dans un buffet de paniers garnis, contenant, entre autres provisions, deux petites bouteilles, l'une de vin blanc, l'autre d'eau minérale. Beaucoup de personnes, plus que l'on ne serait tenté de le croire, ne consomment que cette dernière, abandonnant l'autre intacte dans le filet. Soyez sûr que le nettoyeur, à l'arrivée, l'y trouvera et que la plupart du temps il ne la laissera pas perdre. Le fait nous a été confirmé par un chef de matériel lequel a été à même de le vérifier fréquemment.

Le même employé supérieur a pu constater également que les tenanciers de wagons-bars, admis à circuler sur certaines lignes de banlieue, offrent à boire aux hommes d'équipe pour les rémunérer des petits services que ceux-ci peuvent leur rendre, lavage des glaces, nettoyage du wagon, transport d'eau, etc.

Mais un excellent poste pour qui se sentirait un penchant à la boisson serait encore les gares d'arrivage de bétail. Oh là ! alors les tournées gratuites sont nombreuses et répétées, le client, riche, gros propriétaire ne regardant nullement à la dépense.

Jusqu'à présent, nous avons donc assisté, du fait et par la faute de la clientèle à une alcoolisation « gratuite » du personnel sédentaire des gares. Elle

n'est pas la seule malheureusement. L'on saura encore se cotiser de temps en temps pour envoyer, en cachette, chercher de l'absinthe au fond d'un litre que l'on achèvera de remplir d'eau et l'on se distribuera le mélange, buvant à la ronde, à même la bouteille. Jamais de disputes durant ce partage. On est frères devant la Fée Verte.

Quant aux « nouveaux » naturellement, suivant une coutume immuable, ils devront payer la bienvenue aux camarades. Une abstention de leur part leur vaudrait peut-être quelques légers ennuis. Les collègues, peu satisfaits, pourraient s'abstenir de tout appui confraternel, ne les aideraient pas à se mettre au courant du service. Ils laisseraient se « débrouiller » le néophyte trop tempérant.

La facilité relative, avec laquelle le personnel sédentaire peut s'évader un instant du service et sortir de la gare, favorise inmanquablement la fréquentation des débits avoisinants. Inutile d'aller bien loin ; nous avons vus de ces bars à prix très réduits installés dans certaines gares, sur les passages même conduisant aux quais. On y débite comme de justes tous les alcools et même depuis quelques années il y sévit un mal nouveau « les appareils automatiques » qui, moyennant beaucoup de deux sous et un peu de chance vous font espérer une consommation de 20 ou 30 centimes. Véritables primes à la dépense et à l'alcool. Nous aurons vraisemblablement l'occasion de retrouver, au cours de nos études, les mêmes appareils et leur même influence néfaste.

Ils ont eu en effet un succès inouï ces appareils et le cours des actions émises par les sociétés qui les exploitent, le démontre. Pour exemple nous entendons encore un inspecteur venu relever la caisse d'un de ces appareils annoncer au débitant : « La recette est maigre ce matin, il n'y a que 80 francs ! » Se plaindre de ce qu'un appareil n'ait fonctionné que huit cents fois en une matinée !! une misère n'est-il pas vrai !

D'après nos calculs un certain nombre d'employés de chemin de fer doivent couramment dépenser en boisson de 40 à 60 francs par mois.

Pour achever de donner par des chiffres un aperçu plus précis de cette alcoolisation, nous allons redire le fait suivant. Pendant quelques jours dans une grande gare de Paris, la direction, voulant établir une discipline plus sévère, fit interdire au personnel de sortir de 5 heures à 8 heures du matin, c'est-à-dire pendant trois heures. Elle prit également les mesures nécessaires pour faire observer cette défense. A elle seule, cette prescription fit baisser la recette d'un des marchands proche de la gare de 70 francs par jour !

* * *

Le 12 avril 1899, l'Américan Railway Association qui groupe la plus grande partie des chemins de fer à voie normale des tÉats-Unis promulguait la règle suivante :

« L'usage des boissons alcooliques par les employés en service actif est interdit. Leur usage habituel ou

la fréquentation des lieux où on les vend est une cause suffisante pour amener un renvoi. »

Cette règle générale a été renforcée par un certain nombre de compagnies, même en dehors du service. Ainsi on fait le Toronto Hamilton and Buffalo Railway, le Pittsburg and Lake Erie Railway ; le Bessmer and Lake Erie Road, exige de tout aspirant à une place le serment d'abstinence suivant :

« Je demande par la présente, une place comme... et si je suis accepté, je m'engage à m'abstenir de boissons alcooliques, à éviter les auberges et les mauvais lieux. »

De même sur l'international and Great Northern. Abstinence complète également pendant le service et hors du service dans les Compagnies suivantes :

Grand Trunk Railway, Georgia Southern and Florida Railway, Indiana Illinois and Iowa Railway, Iowa central Railway, New-York Ontario an Western, New-York and Ottawa Railway.

Au Canada. les mêmes règles sont en vigueur.

Nous osons à peine imaginer la levée de boucliers qu'occasionnerait en France la malencontreuse idée de vouloir imposer un règlement analogue.

Heureusement pour notre amour-propre national, aucune compagnie de chemin de fer n'a encore eu le courage de marcher sur les traces des compagnies américaines. Nous ajoutons aussi que les employés de chemin de fer français ne détiennent pas le record dans l'absorption des boissons alcoolisées. En Allemagne, plusieurs accidents graves, en particulier

celui de Sternberg paraissent avoir été dus à l'intempérance. Nous ne citerons que pour mémoire, le corps de garde d'une grande gare prussienne où 12 employés parvinrent à absorber 170 bouteilles de bière en vingt-quatre heures. *Le Journal des Transports* du 31 octobre 1908 en cite d'autres remarquables exemples.

Nous noterons cependant avec plaisir, que dans tous les pays de nombreuses associations d'employés de chemin de fer se sont organisées, favorisées plus ou moins ouvertement par les directions des compagnies. En France, notamment, la Société anti-alcoolique des agents des chemins de fer mène le bon combat sous l'intelligente et active impulsion de son dévoué président M. Beauchamps. Par une propagande incessante de conférences, de journaux, de tracts, elle est parvenue à fonder des groupements anti-alcooliques dans la plupart des grands centres. Elle réunit à l'heure actuelle près de 6.000 membres. Ce chiffre indique que les agents de chemins de fer ont compris la nécessité pressante de l'effort. Nous souhaitons de tout cœur la prospérité et le développement continu de leur association.

On s'est également ému en haut lieu, d'une façon insuffisante peut-être, de la question anti-alcoolique. Il y a quelques années, sur l'initiative du Dr Legrain, la Compagnie de l'Est fit faire à son personnel des conférences sur ce sujet. Il est regrettable que cette excellente idée n'ait pas pris plus d'ampleur, les conférences n'ont même plus lieu.

La Compagnie de l'Ouest-État a lancé tout derniè-

rement une série de circulaires appelant l'attention des agents sur la nécessité de la tempérance. La direction a pris des mesures sévères pour la faire observer. Ces circulaires ont eu un assez bon effet sur certaines catégories d'employés, en particulier les ouvriers des ateliers de réparations chez lesquels une discipline un peu plus forte a eu pour résultat immédiat de faire baisser d'une façon sensible le taux d'absorption des boissons alcoolisées.

Ajouterons-nous cependant que dans certains milieux on a mis en œuvre des trésors d'ingéniosité pour déjouer la prohibition de l'alcool dans l'enceinte du chemin de fer ? Nous ne résistons pas à l'envie de narrer cette histoire que l'on nous a certifiée être authentique.

Dans une gare, près de Paris, nous ne la citerons pas, un certain nombre d'employés avaient, paraît-il, une fâcheuse propension à boire. Pour couper le mal dans sa racine, l'on décida de prendre les grands moyens : interdiction fut faite au personnel de franchir les portes et des surveillants furent placés pour faire respecter la consigne.

Ce déploiement de précautions demeura inutile et l'on continua à boire tout comme par le passé. On avait tout simplement, dans un endroit écarté, rendu mobiles deux planches de la clôture. De là un fil de fer partait allant actionner une sonnerie chez un marchand de vin tout proche et l'on devine le reste. Au signal donné, le débitant se hâtait d'accourir et prestement faisait passer les bouteilles ardemment

désirées. Nous ne dirons pas si la « ficelle » a été éventée.

*
* *
*

Quels qu'aient été les efforts antialcooliques que nous signalions plus haut, il nous faut avouer qu'ils sont encore trop récents et trop sporadiques pour avoir eu le temps d'exercer une influence suffisamment efficace. Pourquoi faut-il, d'ailleurs, qu'animées d'excellentes intentions, les compagnies, à certaines heures, aident inconsciemment à l'alcoolisation de leur personnel ? Nous nous attendons, cette assertion une fois exprimée, à voir bondir notre lecteur. Expliquons-nous donc brièvement sur ce point.

Il nous est revenu qu'aux jours de paie, des chefs de bureau central rappellent aux employés le montant de leur dette chez les buffetiers. Nous entendons bien qu'ils ne vont pas jusqu'à retenir sur les salaires le montant de cette somme, ils tomberaient du reste sous le coup de la loi. Mais enfin, le fait seul que des tenanciers de buvettes ou de buffets aillent avertir ces fonctionnaires des dettes faites chez eux et que la commission soit transmise aux employés débiteurs, ce fait, disons-nous, peut nous étonner et à bon droit. N'insistons pas sur ce point. Nous sommes convaincu qu'il a dû se présenter très rarement.

Pourrait-on nous assurer que l'on ne distribue plus aux employés de la voie le fameux « rhum gen-

tiané » destiné à les rechauffer et à les encourager dans leur travail ? Nous ne considérons pas en elle-même cette ration de rhum assurément minime. Elle est à coup sûr moins dangereuse que le fait d'aider à entretenir chez l'ouvrier la conviction de la nécessité et de l'utilité de l'alcool. « Puisque les compagnies consentent à distribuer à certaines heures du rhum gentiané, il faut bien que cela soit vraiment indispensable ! » Voilà le raisonnement rigoureux que tiendra le poseur de la voie, et peut-être est-il excusable en partie de le tenir.

Que des agents de chemins de fer doivent réduire au minimum, pour ne pas dire s'abstenir de boissons alcooliques, cela est une vérité évidente et nous ne la discuterons même pas. Il est des professions où l'on peut se laisser aller à plus de latitude, pas dans celle qui vient de nous occuper.

Les raisons de cette sévérité à l'égard des chemins n'ont pas pour origine une prudence exagérée. Nullement. Mais elles sont basées sur des constatations scientifiques formelles et nous allons nous étendre quelque peu sur ce point.

De même que l'opium et que les substances toxiques, l'alcool est, principalement, non pas un excitant, mais un stupéfiant. Au point de vue de l'énergie soit musculaire, soit psychique, l'excitation due à l'alcool est apparente, elle n'existe pas en réalité. Les idées semblent venir plus rapidement, c'est la notion du temps qui est affaiblie chez l'individu. L'idée d'excitation qu'apporte l'alcool ne correspond

pas à la réalité des choses ; elle n'est qu'une illusion créée, par l'euphorie toxique qu'a amenée l'absorption du poison dans l'organisme et notre mécanicien, dont nous rapportons les paroles il y a un instant, était victime d'une pure illusion lorsqu'il affirmait que l'alcool lui permettait de braver sur sa locomotive le froid et la fatigue. La vérité est que, sous l'influence de ses gorgées d'eau-de-vie, il *oubliait* qu'il faisait froid. Ses nerfs anesthésiés ne transmettaient plus que d'une façon imparfaite la sensation d'épuisement à son système nerveux central. Pour que l'on ne nous taxe pas d'exagération, il suffira de savoir qu'une dose extrêmement minime d'alcool suffit à obtenir ce résultat, cet oubli des influences ambiantes.

Et nous n'oublierons pas de noter ce fait, à savoir que l'homme qui absorbe de l'alcool, augmente d'une façon sensible la durée de son temps de réaction, ce fameux temps de réaction d'une importance si capitale dans les manœuvres qu'exige la conduite de tout moteur inanimé.

Qu'est-ce que le temps de réaction ? On nomme ainsi la période qui s'écoule entre la perception psychique des objets extérieurs d'une part et d'autre part les mouvements instinctifs ou volontaires que peuvent déterminer les mêmes perceptions. Un mécanicien sur sa locomotive aperçoit un signal rouge, il pousse son régulateur. Entre ces deux actes, perception du signal, geste qui arrête le train, il s'est écoulé un certain laps de temps *X*, appréciable aux appareils enregistreurs. C'est ce que l'on appelle le

« temps de réaction » temps variable pour chaque individu et pour chaque impression sensorielle.

Or, les recherches de psychologie expérimentale démontrent que sous l'influence de l'alcool, les temps de réaction, bien loin d'être diminués, sont notablement augmentés. C'est là une démonstration que Kræplin et ses élèves ont apporté au moyen d'expériences irréfutables. Sous l'influence de doses minimes d'alcool (un verre de bière suffit) le temps de réaction, c'est-à-dire l'espace qui s'écoule entre l'ordre donné par le cerveau et l'exécution manuelle de cet ordre, d'abord abrégé, s'augmente ensuite considérablement. Sous l'influence du stupéfiant, les nerfs réagissent avec plus de lenteur aux ordres donnés par le système nerveux central. De même nous le répétons, ils ne transmettent plus que d'une façon imparfaite les sensations extérieures. Notons que cette influence d'une faible quantité d'alcool, un verre de bière, est encore sensible, trois jours après son ingestion.

Appliquons maintenant cette constatation scientifique à notre mécanicien sur sa locomotive. Ceci pour concrétiser nos déductions. Elles s'adaptent tout aussi bien à l'aiguilleur dans son poste qu'au serre-frein dans son wagon.

Les Compagnies font continuellement faire aux mécaniciens et aux chauffeurs le même trajet. Ceci dans le but de leur apprendre parfaitement leur ligne. Les mécaniciens, au bout d'un certain temps, arrivent à saisir leur service d'une façon si parfaite

qu'ils exécutent les gestes nécessaires à la conduite de leur machine d'une façon absolument instinctive. Ils sont devenus de purs automates. Ils pourraient alors, suivant la pittoresque expression de l'un d'eux « conduire leur train les yeux fermés ». Ces gens-là sont des *décapités*, leur cerveau n'agit plus, la moelle épinière leur suffit. Ceci est à l'avantage des voyageurs, car il est indiscutable que l'automatisme des gestes, en supprimant l'aléa des hésitations et des émotions, est une sauvegarde professionnelle ; mais ceci, tant que des incidents anormaux *nécessitant l'intervention d'une décision rapide ne surviendront pas*, car alors instantanément, le mécanicien devra s'évader de son automatisme pour prendre une décision réfléchie et raisonnée. Mais, s'il est sous l'influence de l'alcool, même de cette dose très minime, suffisante pour augmenter le temps de réaction, la décision d'abord, le geste ensuite, desquels dépendent des vies humaines, *seront fatalement retardés*. Or, lorsque un train marche à 120 kilomètres à l'heure, ni une décision, ni un mouvement ne doivent subir de retard. Cela se conçoit aisément.

Or, l'encombrement des lignes, les vitesses extrêmes qu'atteignent les convois, la multiplicité des signaux exigent qu'à chaque instant le mécanicien s'évade de son automatisme pour prendre sans affolement une décision instantanée et réfléchie... Exagérons-nous quand nous disions que l'on devrait exiger d'hommes courbés sous une telle responsabilité, plus

que de la sobriété, plus que de la tempérance dans l'absorption de tout alcool.

Et, lorsque les chefs ne répriment que l'ivresse *manifeste* chez les agents de chemin de fer, ils s'attaquent à la forme la moins dangereuse de l'alcoolisme.

Réfléchit-on qu'un homme ivre, dont l'état s'affiche, n'est guère dangereux ? Immédiatement signalé, on ne lui laisserait pas prendre son poste. Infiniment plus grave est le cas de l'homme bien noté, jamais ivre, mais inconsciemment atteint de cet alcoolisme latent, aux symptômes frustes que, seul, un médecin exercé, peut découvrir et nullement un chef de dépôt. Cet homme atteint de tremblements imperceptibles des doigts, au temps de réaction augmenté, à la vue et au sang-froid diminués, est voué à la défaillance passagère qui peut-être, un jour ou l'autre, causera la pire des catastrophes.

Nous venons de parler de la vue ; les administrations des compagnies font subir à leurs agents avant l'entrée en service un examen sévère de l'acuité visuelle. Cet examen, grosse lacune, est passé une fois pour toutes et ne sera jamais renouvelé. Sait-on que le *petit Alcoolisme* tout comme le *petit Brigh-tisme* a une action indiscutable sur la perception visuelle ? qu'il la diminue très notablement ? S'il est un organe des sens dont la finesse et la sensibilité doivent rester, dans le cas qui nous préoccupe, intacts, c'est bien celui-là évidemment.

Nous concluons donc qu'il est de toute urgence

dans les chemins de fer d'instituer une lutte sans répit contre toute cause d'alcoolisation du personnel. Il faut arriver à faire comprendre à celui-ci l'intérêt capital lié à sa tempérance, nous devrions dire à son abstinence. Il est nécessaire que les administrations entrent résolument dans la voie de réformes énergiques, que les chefs de dépôts, les chefs de gares ne se laissent pas aller à cette faiblesse qui consiste à porter malades des hommes manifestement pris de boisson et comme tels incapables de prendre leur service. Nous connaissons l'exemple d'un de ces fonctionnaires, qui, ardent anti-alcooliste, signalait à la direction les employés surpris en état d'ivresse ; il s'attira un beau jour cette réponse stupéfiante : « Vous ne surveillez donc pas vos employés ! Il n'y a que dans votre service que l'on trouve des ivrognes ! ».

On ne s'avisait pas de songer que c'était peut-être parce que les autres chefs ne les signalaient pas ! Cela est l'indice d'un état d'esprit qu'il est de toute nécessité de voir disparaître.

LE BATIMENT

Étant originaire de la Creuse, pays de maçons émigrants, nous avons pu, durant nos années de séjour à Paris, avoir, par des compatriotes, des renseignements assez complets sur les différentes corporations du bâtiment.

Lorsque parfois il nous arrivait de traverser le quartier Mouffetard, véritable ghetto de la colonie creusoise, il nous suffisait de jeter un coup d'œil de droite et de gauche pour découvrir toute l'intensité de cette grande plaie de l'alcoolisme.

De chaque côté de la rue, presque à chaque maison, il y a un « marchand de vin ».

Et tous les types de débits sont là, depuis le bouge, le cabaret borgne où l'on boit un des tonneaux et où, dans une arrière-boutique, les miséreux couchent à « la corde », jusqu'au zinc et au bar dont le vaste comptoir nickelé, les bouteilles multicolores et l'immense phonographe sont là pour attirer les clients par un luxe de mauvais aloi.

Nous croyons intéressant pour le lecteur de mettre ici le relevé des débits dans certaines rues du Ve arrondissement. Dans ces chiffres sont compris les épiciers vendant du vin et des alcools :

La rue Mouffetard, 605 mètres de long, possède

9 bars, 55 débits et 11 épiciers vendant du vin, pour 136 maisons.

Rue Lanneau, 70 mètres de long, 1 bar, 11 débits et 2 épiciers vendant du vin, soit 14 pour 15 maisons.

Rue de l'École Polytechnique, 123 mètres de long, 1 bar et 8 débits, sur 17 maisons.

Rue de Bièvre, 155 mètres de long, 19 débits et 4 marchands de vin, sur 33 maisons.

Rue Geoffroy-Saint-Hilaire, 13 débits, 3 épiciers vendant du vin et 2 bars, pour 37 maisons.

En additionnant les chiffres ainsi obtenus, nous apprendrons que ce quartier a le bonheur d'offrir aux assoiffés un bar tous les 12 mètres.

Et partout des réclames attirantes auxquelles notre maçon succombera bien facilement, « Vins de propriétaires (?!), Poule au gibier, au billard et à la manille » ! Sans compter encore les fameux appareils automatiques. Encore une riche trouvaille celle-là pour vider le porte-monnaie de l'ouvrier et encourager l'alcoolisme !

Ne nous attardons pas à des descriptions et voyons des données précises. Nous nous sommes informé plusieurs fois auprès de nos émigrants de la ration moyenne d'alcool qu'ils absorbaient dans la journée. En voici les détails :

Au matin, en arrivant au chantier, notre maçon prendra l'indispensable « café marc » et le marc c'est d'habitude de l'eau-de-vie blanche, beaucoup plus toxique que les alcools ordinaires ; mais elle a la réputation de « mieux soutenir l'ouvrier ».

Cependant quelques malins, plus raisonnables, vont chez le « bougnat » ou charbonnier. Nous n'avons pu en découvrir la raison, mais cette intéressante et sympathique corporation des bougnats a la réputation de ne livrer aux consommateurs, aux « amis », que des arquebuses de premier choix, tirées de derrière les fagots probablement. « Ah ! voyez-vous, monsieur, c'est de la bonne eau-de-vie, nous disaient des jeunes gens de seize à dix-huit ans ; ça coûte plus cher qu'au bar, le verre est plus petit, mais aussi c'est ça qui fait du bien ! et ça ne fait jamais de mal !! »

Il fallait voir l'ardente conviction de nos interlocuteurs nous faisant cette déclaration de principes.

A 8 heures, quelques minutes de repos pour le demi-setier. A 11 heures, le travail cesse et le compagnon se croirait déshonoré si en prenant son repas, il n'absorbait ses trois quarts ou son litre de vin rouge. A 3 heures l'on redescendra des échafaudages pour prendre le « raccord » et à 6 heures, quand un coup de sifflet du maître compagnon annoncera la cessation du travail, on ne se séparera pas sans l'apéritif : de l'absinthe le plus souvent.

Ce n'est pas toujours fini ! Après un dîner avalé à la hâte et composé généralement de mauvaises charcuteries, on ira prendre ce dernier verre de la journée, que par une expression d'argot dont il ne saisit pas l'ironie bien suggestive, l'ouvrier appelle la « consolante ».

Le maçon aura dépensé dans sa journée 3 fr. 50

sur son salaire. Trente sous pour sa nourriture, 40 sous pour la boisson à elle seule. Et notons bien que ceci n'est pas le bilan d'un ivrogne, mais bien d'un ouvrier normal si l'on peut dire. Pour d'autres, la plus grande partie de leur paie passe chez le marchand de vin. « Il faut bien nettoyer les poussières que nous avalons ! » nous disait un plâtrier.

Le plus lamentable est que les jeunes apprentis adoptent rapidement les habitudes de leurs aînés. Il n'est pas rare de voir un compagnon envoyer son garçon chercher pour 6 sous de verte que l'on se partagera, toujours fraternellement, et l'enfant boira sa part avec déjà la désinvolture d'une habitude acquise.

On peut constater qu'il est de règle chez l'ouvrier du bâtiment de ne pas rester deux heures sans « redescendre les échelles », c'est-à-dire sans courir faire une station chez les débitants et ceux-ci connaissent si bien le triste penchant de nos maçons, qu'ils les suivent littéralement pas à pas. Dans les quartiers où des maisons neuves se construisent, les débits poussent comme par enchantement et leurs tenanciers font d'excellentes affaires.

Comme il est facile de le prévoir, une bonne partie des jours de paie et des dimanches se passe dans les débits. Beaucoup ne concevant pas d'autre façon d'occuper les heures de loisirs.

D'après les renseignements que nous avons pu obtenir dans le V^e, le nombre des arrestations est doublé les samedis soirs et les dimanches. Voilà encore une des conséquences immédiates de l'alcoolisme.

On peut faire à l'exposé ci-dessus le reproche de ne donner qu'un aperçu très général, trop uniforme de la consommation alcoolique chez les ouvriers du bâtiment. Cette appellation groupe en effet des professions très diverses dont la collaboration a pour but de construire et de parachever un immeuble. Aussi bien allons-nous essayer de préciser davantage ce qui revient à chacun de ces corps de métiers et essayer d'établir une « échelle d'alcoolisation » si l'on peut s'exprimer ainsi.

Pour parvenir à nos fins, nous avons interrogé des chefs de chantiers et des ouvriers de chaque spécialité. Voici, avec quelques réserves, le résumé de leurs réponses.

Les briqueteurs. — Seraient un des corps d'état les plus portés à la boisson. Beaucoup d'entre eux absorberaient de 3 à 4 litres de vin et assez régulièrement 3 pernods qu'ils baptisent d'une façon très simpliste : « la première, la seconde, la troisième ». La plupart du temps ils l'envoient chercher par le garçon. Leur salaire se monte à 10 francs par jour pour le briqueteur, 8 francs pour son aide, 2 fr. 50 à 3 francs de boisson serait chose assez courante. Ils invoquent comme excuse le déploiement de forces exigé par le métier et la rapidité du travail imposée fréquemment par le tâcheronnage.

Les limousinants. — S'alcoolisent un peu moins. Ne prennent que du vin, peu ou pas d'apéritifs, mais absorbent facilement leurs 3 litres, coût 2 francs sur un salaire de 8 à 9 francs.

Les maçons ou plâtriers. — Sont de l'avis unanime une profession en progrès. Elle boirait moins que par le passé. On a fait dans les syndicats de maçons une campagne assez active contre l'alcoolisme et elle commence à donner des fruits. Cela n'empêche pas cependant une consommation moyenne de 2 litres de vin. Passons et saluons tout de même ce résultat.

Les tailleurs de pierres et ravaleurs. — Alcoolisation comparable à celle des briqueteurs. Salaires de 13 à 14 francs par jour. Invoquent comme excuse la transpiration occasionnée par le métier et la poussière qu'ils avalent.

Les charpentiers en fer. — Analogues également aux précédents.

Les parqueteurs. — C'est, croyons nous, cette corporation qui detiendrait la palme et tous nos interlocuteurs ont été formels sur ce point. Toujours employés à la tâche, les parqueteurs sont leurs maîtres, vont vite en besogne et l'on en voit qui, à trois heures du soir, ont gagné leurs 13 ou 14 francs bien nets. Aussi ils marquent leur aisance et leur supériorité sur les autres corps de métiers en ne buvant que du bordeaux, trois, quatre litres par jour : 3 francs de dépenses. C'est courant.

Les peintres. — Forment une corporation notablement plus sobre que les précédentes et, sous ce rapport, sont en progrès constant. 1/2 litre, 1 litre

de vin, quelquefois un apéritif, voilà la moyenne de nos peintres. On trouvera que cette consommation est encore assez coquette. Contentons-nous de ce résultat pour l'instant et espérons que cette quantité ira encore en diminuant. A quoi tiendrait cette sobriété relative ? Peut-être à une éducation et à un niveau intellectuel supérieur ; mais probablement plus à la discipline qui régit le travail des peintres. Très souvent, ils sont employés en appartements déjà habités et naturellement sont obligés de se surveiller sous le rapport de la boisson. La clientèle ne supporterait par des infractions sur ce point. L'influence de la discipline ! Nous la retrouverons bienfaisante encore au cours des études ultérieures. Les hommes sont ainsi faits qu'une règle leur est nécessaire. Travaillant pour des maisons qui surveillent directement leurs ouvriers, les peintres, avec les *décorateurs* et les *stucateurs*, sont les corps d'état qui, dans l'industrie du bâtiment, boivent le moins et cela leur vaut d'être parfois assez mal vus par les travailleurs des autres corporations. Nous n'en dirons pas autant des *plombiers* et des *couvreurs*. Professions dangereuses où la sobriété serait pourtant une qualité nécessaire.

LA BATELLERIE. LES DEBARDEURS. LA HALLE AUX VINS

Sous ce titre, nous allons étudier des professions qui présentent de grandes dissemblances au point de vue du régime de vie mais que leurs métiers amènent par la force des choses à vivre côte à côte.

Commençons par la batellerie.

La grande majorité des conducteurs de péniches, les pénicheurs, se range en trois catégories suivant leurs pays d'origine et les matériaux qu'ils transportent. Ils viennent soit du Nord, amenant du charbon ; soit de l'Ouest, pommes et légumes ; soit de la Haute-Seine, pierres, sables, bois.

Chacune de ces catégories a ses habitudes, sa façon de vivre, sa boisson.

Nous cataloguerons les premiers, ceux du Nord comme relativement sobres : s'ils boivent de l'alcool c'est de l'eau-de-vie apportée de leur pays et prise en petite quantité. A bord de leurs péniches, on trouvera aussi la plupart du temps un baril de faro, bière belge assez forte. Mais, chose curieuse, leur boisson la plus habituelle est le café dont ils font une consommation vraiment excessive, un litre et plus par

jour et par personne. La cafetière est en permanence sur le minuscule poêle de la péniche.

Les seconds venant de l'Ouest, Bretagne et Normandie, boivent du cidre et de l'eau-de-vie. Comme il fallait s'y attendre, ils sont notablement plus buveurs que les précédents. Dans quelle proportion? Nous n'avons pu le préciser.

La troisième catégorie, celle des pénicheurs arrivant de la haute Seine est sobre. Étant donné l'alcoolisation ambiante, on peut carrément leur décerner cette qualité. Jamais d'eau-de-vie! du vin léger aux repas — pas même un litre dans la journée, c'est là un record.

A considérer dans l'ensemble ces trois catégories de conducteurs de péniches, il nous sera donné de constater qu'ils ont à s'alcooliser une moindre tendance que les autres travailleurs de la région parisienne. Très certainement, cela tient en partie à l'existence errante qu'ils mènent perpétuellement sur les canaux et sur les fleuves, existence saine, qui les fait vivre au grand air et les arrache à la tentation du cabaret. Quant à leurs séjours dans Paris, ils sont trop courts pour que l'emprise ait eu le temps de se produire. Nous découvrons encore une autre cause de tempérance dans les qualités familiales du pénicheur, prévoyant, économe, prolifique, aimant son métier. Il a également conscience que la boisson rendrait sa profession horriblement dangereuse. Il le sait et s'abstient.

Pour notre part, nous avons toujours été frappé de

l'air de propreté méticuleuse, de l'aisance, du joli-luxe enfin qui règnent à bord des péniches. Nous comprenons pourquoi René Bazin, dans son livre *La douce France*, leur a consacré une page toute spéciale.

Dirons-nous la même chose des *débardeurs*? pas tout à fait et par la suite l'on verra pourquoi.

On peut diviser cette corporation en deux classes assez distinctes : les *débardeurs de profession*, tels, ceux des quais de Bercy, de Saint-Nicolas; et les *débardeurs de raccroc* qui se livrent à leur occupation professionnelle d'une façon intermittente.

Les premiers ne connaissent que peu ou pas de chômage, ils gagnent leur vie, 8 francs par jour en moyenne et ont une consommation courante de 3 à 4 litres de vin pour le même laps de temps. Ce n'est déjà pas mal. Somme toute, ils forment une catégorie supérieure à la suivante, connaissent un patron, une certaine régularité de discipline, des règlements.

Mais ce qui domine sur le quai, c'est encore le débardeur de raccroc, de hasard; travaillant quand le bateau est arrivé, se « reposant » quand il est parti. Ce sont ces hommes que le promeneur découvre tout le long des rives de la Seine, couchés sur les quais et dormant à l'ombre ou au soleil suivant les oscillations du thermomètre. En grande majorité, ce sont des épaves, des provinciaux échoués à Paris et qui ont oublié toutes les saines habitudes des campagnes natales pour prendre non pas les

habitudes des Parisiens, mais les défauts des habitants de barrières.

Ceux-là sont des buveurs invétérés.

Quand le bateau est à quai et que le travail marche, c'est alors la bombance sans limite. Ils ont de l'argent, le salaire étant relativement élevé, 16 sous de l'heure le jour, 19 sous la nuit. Ils travaillent douze heures avec une demi-heure le matin et une demi-heure le soir pour les repas.

Et de l'avis unanime des douaniers, des contre-maîtres, des commis de sociétés de navigation, les trois quarts du salaire passent en alcool, 5, 6, 7, 8 litres de vin et deux absinthes. C'est banal et cette consommation n'a de limites que celle de la résistance de l'individu. A tout instant un camarade se défile malgré la surveillance des commis, va chercher les litres que l'on dissimulera entre les ballots de marchandises et le soir l'on dépensera la totalité de la paye dans les cabarets de la rue de Beaune avant d'aller s'étendre dans un garni sans air ou d'aller frapper à la porte d'un asile de nuit.

Naturellement tous ces gens-là présentent des symptômes d'éthylisme avancé. Il n'est pas besoin d'un examen très approfondi pour s'en apercevoir.

Certaines compagnies de navigation ont tenté une ébauche de lutte contre l'alcoolisme outré de leurs débardeurs en offrant gratuitement et à discrétion du café ou du coco. On a bu et le café et le coco et on n'en a pas bu une goutte d'alcool de moins. Les renvois n'ont pas une action plus efficace. Il est des

conversions difficiles et la guérison de l'alcoolisme est une cure plus malaisée que celle de la morphomanie.

La halle aux vins. — Le plus vaste entrepôt de vins et d'alcool du monde embrasse un immense quadrilatère s'étendant entre le quai Saint-Bernard, la rue de Jussieu, la rue des Fossés-Saint-Bernard, la rue Cuvier.

Elle recouvre une superficie de près de 15 hectares et forme une véritable ville à part, ville hermétiquement close de hauts murs et de grilles, percés de rares portes où veillent des postes de douaniers. Cette cité a ses rues, ses impasses, ses maisons, ses voies ferrées particulières, ses mœurs. Des caves colossales occupent son sous-sol étageant à perte de vue des montagnes de futailles, des pyramides de barils, 1.500 ouvriers l'animent, assourdissant l'air du bruit des barriques roulées ou frappées à coup de marteaux.

Pour ses hommes la tentation est immédiate et il nous a paru intéressant de faire une enquête auprès d'eux.

Voici textuellement leur réponse, leur réponse-type, car nos interlocuteurs n'ont pas varié dans leurs appréciations.

« Nous gagnons, monsieur, de 40 à 45 francs par semaine. Le vin et n'importe quel vin est à la discrétion de chacun de nous, que ce soit un gros vin du Midi ou du Bordeaux. Nous n'avons qu'à tirer à même la barrique. Mais nous sommes plutôt portés à ne

boire que des vins assez légers, du Beaujolais, par exemple ; et, comme nous travaillons beaucoup, nous en absorbons facilement 3 et 4 litres, mais nous ne prenons jamais d'apéritifs, car tout est falsifié chez les débitants. Il n'y a qu'à la Halle aux vins, qu'on achète et qu'on boit de bons alcools ». Cette dose de 3 à 4 litres de vin est générale dans toute la population de la Halle. Les douaniers en absorbent tout autant et tout aussi gratuitement que les employés des marchands de vins. Car la garde qui veille aux barrières de la cité, en sait aussi apprécier les richesses. Tous ces braves gens d'ailleurs protestent de leur excellente santé car, eux, ils ne boivent pas de « mauvais alcools » comme les camarades de l'extérieur. Nous avons senti qu'il était inutile d'essayer de les détromper.

LES CUISINIERS

Dans cette étude nous aurons en vue les cuisiniers d'hôtels et de restaurants, lieux où, somme toute, les propensions à l'alcoolisation peuvent se donner libre cours à l'encontre des grandes maisons bourgeoises où cette tendance peut être contre-carrée par la plus ou moins grande surveillance que les patrons exercent sur leurs domestiques de l'office. Ces derniers, pas plus que les autres ne doivent être toujours des modèles de sobriété, mais enfin leur péché et la façon dont il se traduit ne peuvent évidemment pas faire l'objet d'une étude aussi précise que celle que nous avons pu faire sur leurs collègues de restaurants.

Qu'il soit un grand chef ou un marmiton, un cuisinier ne descend jamais à ses fournaux sans avoir pris son demi-setier. C'est obligatoire. Les chefs des grands hôtels se retrouveront avec leurs collègues des maisons bourgeoises dans des cafés de haut vol où on les salue bien bas, car ils sont une puissance ! les sous-ordres se rendent au bar. Les premiers « les grosses têtes » marqueront encore leur supériorité en absorbant du Vouvray alors que les autres devront

se contenter de petit blanc ordinaire. Hiérarchie qui se retrouve encore dans la cuisine. Le chef ayant sa bouteille cachetée, les autres le vin habituel.

Donc en arrivant un demi-setier, à 11 heures une chopine, à 1 heure une chopine, le soir une autre chopine. Notre cuisinier a déjà reçu de la maison qui l'emploie deux litres de vin. Nous sommes loin d'être au bout du compte, principalement dans les établissements dont le personnel serveur est féminin et voici pourquoi :

Chaque serveuse a son cuisinier favori « son homme ». Il n'y a là, hâtons-nous de le dire, aucune question sentimentale, mais tout simplement une alliance conclue dans un but d'intérêt commun, un contrat tacite dont voici le mécanisme. Beaucoup de clients se lèvent de table, n'ayant bu qu'une partie de leur carafon de vin; ceci ne sera pas perdu, la serveuse rafflera ces fonds de bouteilles, « ces culots », et les portera à son « homme ». Celui-ci lui témoignera sa reconnaissance en apportant plus de soins à la préparation des plats destinés aux clients de « sa femme », ce qui vaudra à cette dernière de meilleurs pourboires, ou bien encore dans la portion de légumes que viendra chercher la serveuse pour son propre repas, il trouvera moyen de dissimuler un supplément.

Avec ces culots additionnés le taux d'alcoolisation monte vite et le cuisinier parviendra à boire 4, 5, litres de vin dans sa journée et l'on devine paraît-il, l'étiage de cette absorption rien qu'à l'énervement

du personnel et au bruit des casseroles plus brutalement maniées. Il arrive un moment où l'on ne peut même plus pénétrer dans les cuisines, ni se permettre la moindre observation. Elle serait fort mal reçue et certaines grèves subites n'ont pas eu, paraît-il, d'autres motifs.

Nous n'avons pas encore épuisé toutes les occasions de boire. Vers trois heures, la maison offrira à ses cuisiniers un café et un verre de rhum et enfin, quand on aura atteint un chiffre de clients X, le gérant donnera un gage immédiat de satisfaction en payant une tournée générale.

Et toutes les occasions sont bonnes pour donner un prétexte à des rasades supplémentaires. Le garçon qui, dans un panier d'osier, porte leur repas aux employés de la banque d'à côté, sait que ses clients sont difficiles et que, pour être bien servis, ils ne négligent pas le pourboire. Aussi il promettra un apéritif au cuisinier qui préparera la malette afin que celui-ci y apporte un soin tout spécial. C'est le sommelier qui passe une bouteille en échange d'un beefsteack soigné. Les serveurs promettent également à boire pour que leurs clients soient bien servis.

Dans la soirée, une fois le coup de feu terminé, on va au bar faire une manille et prendre un cognac. Le soir, à neuf heures, après avoir quitté les fourneaux, il est bien rare que l'on n'aille pas prendre « la consolante », traditionnelle dans le monde de la cuisine. Plusieurs tenanciers de restaurant inscri-

vent même ce dernier verre dans le contrat d'embauchage.

D'autre part, nous remarquerons que la profession en elle-même favorise ouvertement les fraudes. Combien de cuisiniers boivent le vin destiné aux pruneaux et le remplacent par du caramel et du carmin ? Nous n'affirmerons pas que le vin blanc et le cognac vont toujours au bœuf à la mode auquel par définition ils seraient destinés.

*
* *

Avec beaucoup de difficultés, nous avons pu obtenir quelques brefs renseignements sur l'alcoolisation des serveurs dans les établissements de nuit.

Il paraîtrait que l'attitude des clients entraînerait celle du personnel. Tout le monde boit et boit beaucoup. Seuls, les marchands de morphine et de cocaïne ne boivent pas ou font semblant.

Chez les serveurs ? cinq ou six apéritifs, outre celui du restaurant auquel ils ont droit. Notons aussi chez eux l'amour du jeu et des courses, l'exemple de la clientèle qui s'amuse gangrenant le personnel qui la sert.

Naturellement, le matin au petit jour, quand les soupeurs éreintés sont partis, les garçons ne laissent pas s'égarer les fonds de bouteilles de champagne. Dans les grands établissements, les serveurs vont jusqu'à verser 20 francs à la caisse avant de com-

mencer leur service. Ils arrivent à gagner de 15 à 25 francs par nuit. Quelle est, là dedans, la part de l'alcool ? C'est une question à laquelle il serait bien malaisé de répondre.

LES VERRIERS

Les verreries de la région parisienne n'ont qu'une importance assez secondaire proportionnellement à d'autres centres de fabrication tels que Carmaux et Albi ou encore les groupes de Normandie et du Nord. On compte cependant une dizaine d'usines — nous en avons visité plusieurs — réparties dans la banlieue, principalement à Choisy-le-Roi, Issy-les-Moulineaux et Saint-Denis.

Nous avons donc parcouru, grâce à l'amabilité des directeurs, des verreries en plein travail. C'est une chose indispensable pour qui veut se faire une idée de l'épouvantable fatigue qu'occasionne ce métier. Comme installation c'est très simple, elle n'a dû guère varier depuis la découverte du verre : un vaste hall à claires-voies, très élevé, renferme un ou plusieurs énormes fours en terre réfractaire contenant les masses de verre en fusion réparties dans des creusets. Des ouvertures circulaires « les ouvreaux » permettent d'introduire les cannes en acier qui serviront à « cueillir » le verre et à le souffler. Par terre des bailles pleines d'eau, des moules destinés à donner aux objets leur forme définitive, des cisailles, etc., etc.

Nous ne voulons pas faire de littérature, mais, nous

le répétons, le métier est abominable, infiniment plus dur que chez les chauffeurs et les fondeurs. Les chaufferies de navires sont rafraichissantes à côté de la température que les ouvreaux vous soufflent à la face, et dans les hauts fourneaux les procédés modernes actuellement employés permettent de faire toutes les manœuvres à distance et d'éviter ainsi au personnel la nécessité d'aborder des températures trop pénibles. Seule à l'heure actuelle, la verrerie ne s'est pas perfectionnée et a conservé des procédés de fabrication absolument archaïques, sauf dans les détails, le moulage des pièces par exemple. Il y a là une énorme lacune dont le médecin hygiéniste a le devoir de se préoccuper pour tracer la voie à une législation indispensable. Car nous exagérons en disant tout à l'heure que la verrerie n'avait pas perfectionné ses procédés ; au contraire ces derniers temps elle a fait des progrès, mais alors, ce qui revient au même, elle ne les applique pas ou d'une façon extrêmement timide et c'est regrettable. Les fours à gaz donnant une température ambiante beaucoup moins forte, des souffleries mécaniques remplaçant le soufflage à la bouche humaniseraient considérablement ce métier. C'est dans cette voie que les maîtres verriers doivent s'engager résolument.

Donc exposé à une température qui, chez des personnes non habituées, déterminerait rapidement une syncope, continuellement en nage, le verrier est obligé de boire et de boire encore. C'est en effet grâce à la sueur qui le baigne, formant, corps isolant, qu'il

peut se livrer à son travail et, par une loi physiologique facile à saisir, il lui faut boire pour récupérer l'eau ainsi évaporée.

Quand on parcourt l'usine, on voit les verriers, après avoir terminé leur objet de verre, bouteilles, verre, cristaux etc., en quelques gestes que l'habitude a rendu admirablement précis, se jeter sur une carafe et absorber une large lampée de liquide. Un ouvrier qui boit 10 à 12 litres par jour, cela se voit couramment. Sa maladie professionnelle devrait être la dilatation d'estomac, par sa faute malheureusement, il l'a compliquée d'une autre bien plus grave : l'alcoolisme.

Les précisions qui vont suivre découlent soit de nos constatations personnelles, de nos interrogatoires soit encore de conversations avec des dirigeants de la fédération des verriers, verriers eux-mêmes, affiliés à la Confédération générale du Travail. C'est assez dire qu'elles ne sont pas suspectes de partialité.

Peu avant sa fermeture toute récente, nous avons eu la bonne fortune de visiter une verrerie ouvrière, située dans les alentours immédiats de Paris. Nous ne préciserons pas davantage. Sous la conduite d'un des dirigeants, nous parcourûmes toute l'usine et comme près des fours nous remarquions de nombreuses bouteilles contenant des boissons alcooliques, nous crûmes devoir marquer quelque étonnement. Notre guide se contenta de hausser les épaules pour réprimer son impuissance et passa outre. Mais quand il nous eut ramené dans son bureau et que nous fûmes

assis en face l'un de l'autre, il narra toute sa lutte antialcoolique et tous les déboires qui en avaient résulté pour lui.

« Nos verriers, monsieur, travaillent dix heures et gagnent normalement de 60 à 70 francs par semaine. Comme de juste, ils sont obligés de boire et vous avez pu remarquer des fontaines tout à côté des fours. Cela ne les empêche pas d'absorber 4 à 5 absinthes par jour sans compter le vin. Ils sont en effet persuadés que l'alcool leur est indispensable pour pouvoir accomplir leur métier. Aussi ils en usent, je vous prie de croire ! les gamins font la navette continuelle entre l'usine et les débitants voisins.

» J'ai essayé de mettre de la discipline dans les ateliers. Un jour enfin, je prévins le personnel que désormais l'on n'entrerait plus d'alcool durant les heures de travail, je montais moi-même la garde à la porte et un beau matin je me mis à confisquer toutes les bouteilles qui pénétraient en contrebande. A onze heures, mon bureau était couvert de litres d'absinthes. Quelques instants après, comme sur un mot d'ordre, le travail cessait dans l'usine et les verriers arrivaient avec des menaces exiger la restitution immédiate de leur « bien ». Leur attitude était telle que j'ai dû céder... Depuis cet incident les bouteilles d'alcool pénètrent librement, peut-être même en plus grande quantité qu'autrefois... par bravade... pour bien montrer que l'on est libre de boire tout à sa guise. »

Et, devant nous, l'honnête contremaître découragé continue à nous faire le bilan de cette alcoolisation à

outrance. Bien des verriers dépensent en boisson la moitié de leur salaire. Ce sont ceux-là que leurs femmes viennent attendre à la sortie de l'usine les jours de paie. Quant à ceux qui chez le marchand de vin laissent une note de 15 francs par semaine, sans compter ce qu'ils prennent chez eux, ils sont légion et sont des modérés. « Nos hommes ne peuvent admettre que l'alcool fasse du mal, et le leur dire, provoque des haussements d'épaules. *L'ouvrier qui ne boit que deux bleues par jour est sobre !* »

Il y a dans les verreries une catégorie d'ouvriers qui travaillent loin des fours, dans des ateliers sains, bien éclairés, où règne une température normale et qui n'ont nullement besoin de déployer une grande force musculaire. Ce sont les *tailleurs*. Leur rôle consiste à roder le verre sur des meules d'émeri humides, à user les défauts de fabrication, à tourner des bouchons de verre pour les goulots des fioles à la dimension desquels ils devront s'adapter. Nous avons pu constater, en règle générale, que si dans cette classe d'ouvriers la quantité de liquide absorbé était très inférieure à celle des verriers, la quantité d'alcool, par contre, était encore notablement plus élevée.

Cette constatation, nous avons pu la faire, toutes proportions gardées, aussi bien dans les verreries ouvrières que dans les verreries patronales. Comme cela nous intriguait, nous avons cherché à en savoir les raisons et finalement, on nous en a donné, non pas une, mais trois. Les voici :

Tout d'abord (ceci pour les ateliers disciplinés), il

est plus facile au tailleur de dissimuler l'alcool dont l'introduction dans l'usine est réglementée. Assis à sa table, devant son tour, entouré d'une multitude de fioles et de récipients, il pourra aisément cacher entre ceux-ci de petites bouteilles d'eau-de-vie que l'œil vigilant du contre-maitre ne saura découvrir.

Secondement, et c'est un maître de verrerie qui nous a donné ce motif, l'ouvrier tailleur est exposé à recevoir des gouttelettes d'eau projetées par la rotation extrêmement rapide des meules à émeri. Alors que ses collègues verriers rôtissent devant les fours, lui, au contraire, est mouillé, voit ses vêtements humides et se trouve encore exposé au léger courant d'air déterminé par cette perpétuelle rotation des appareils. Tout cela déterminerait chez l'ouvrier une sensation de froid contre laquelle, naturellement, il s'efforcerait de réagir en absorbant de l'alcool. C'est bien le cas de dire que le remède est pire que le mal.

Quant à la troisième raison, elle est, faut-il l'avouer, assez terre à terre. Ce sont cependant des ouvriers qui nous l'ont répétée et nous la transcrivons. Le tailleur gagne sensiblement plus que le simple verrier, de 80 à 85 francs par semaine ; d'aucuns veulent voir dans la différence de salaires la cause principale de cette alcoolisation plus accentuée. Ne donnons cette raison que pour ce qu'elle peut valoir. Si elle était exacte, elle indiquerait péremptoirement à elle seule que la lutte contre l'alcoolisme est principalement une question d'éducation morale de l'individu et non pas uniquement,

ainsi que plusieurs le prétendent, une question de bien-être matériel. Grosse erreur que de soutenir que l'amélioration du sort de l'homme se répercute sur tous les actes de sa vie morale. Il y a là un problème infiniment plus complexe et nous garderons la méfiance des solutions par trop simplistes.

Qu'est-ce qui a pu jusqu'à présent enrayer dans une certaine mesure l'alcoolisation des ouvriers de verreries ? Une seule chose, une seule, la discipline des usines. Dans la verrerie ouvrière que nous citions plus haut pour l'avoir visitée, cette contrainte ne pouvait exister et nous en avons vu les résultats lamentables. Dans les usines patronales, chez celles tout au moins où la surveillance s'exerce, où des règlements sévères prohibent l'introduction de l'alcool, ce fléau est beaucoup plus restreint. Nous avons dans l'esprit à l'heure actuelle une usine, une cristallerie où les ouvriers gagnent de 200 à 400 francs par mois. Aucun alcool concentré, eau-de-vie, absinthe, ne peut y pénétrer, ceci sous aucun prétexte ; on tolère un peu de vin, la bière même ne doit être introduite qu'en quantité limitée et avec une autorisation expresse. Dans cette usine, l'alcoolisme n'existe pas, et privés d'alcool, les ouvriers se portent mieux, travaillent mieux, se fatiguent moins. Ils ont remplacé l'absinthe par l'eau caféiée.

Il est vrai que dans certains cas la passion de l'alcool est si tenace, que l'on invente des fraudes inimaginables pour introduire dans l'usine les substances interdites. Cela confine à la véritable

ingéniosité. N'a-t-on pas vu mettre de l'extrait de café dans des bouteilles d'eau-de-vie afin de la teinter et de la faire passer aux yeux des surveillants pour de l'inoffensif café noir. On nous a cité une localité où les verriers faisaient mélanger l'absinthe à la bière. Il faut croire que c'était un record, car le débitant lui-même refusa à la fin de préparer cette mixture. Cela finissait par le déguster !

Le plus regrettable est que les enfants servent d'intermédiaires entre le cabaret et l'usine et pour leur peine reçoivent une part de l'infâme boisson qu'absorbent leurs aînés.

Remarquons, en passant, qu'ils boivent tous à la même bouteille, alors qu'ils protestèrent contre l'emploi des cannes à souffler qui, indistinctement passent de bouche en bouche.

Protester ainsi, ils avaient droit de le faire et tous les hygiénistes seront d'accord avec les ouvriers de la verrerie pour exiger la création de l'embout individuel qui ferait disparaître le risque d'une contamination possible. Encore faudrait-il que cette précaution ne se limitât pas à la canne et ne fût mise en défaut toutes les fois qu'il s'agirait de donner une accolade à la bouteille tentatrice du voisin.

Y a-t-il chez les verriers une échelle d'alcoolisation basée sur la spécialité de la fabrication ? Peut-être. La confection de la bouteille et du verre à vitre obligeant à un soufflage pénible et prolongé, favorise une plus grande propension à l'alcool. Dans la

cristallerie fine on boit moins. En plus petite quantité encore dans la verrerie d'optique.

Il est vrai que dans cette spécialité, le métier diffère du tout au tout avec ce que nous avons pu voir tout à l'heure. Le verrier d'optique ne fabrique de la pâte de verre qu'en petite quantité, la chaleur n'est donc pas comparable à celle que dégagent les gigantesques fours des grandes usines. Il ne souffle pas, il moule. Les conditions de travail sont donc complètement différentes et ne permettent pas d'établir une comparaison. Ces ouvriers sont en outre des spécialistes en nombre assez restreint, très sélectionnés, chez lesquels on ne tolérerait aucune tendance à l'alcoolisme.

*
* *

A considérer de haut l'alcoolisation chez les verriers, il faut avouer que ceux-ci forment à cet égard un des corps de métiers les plus intoxiqués. Cette passion malheureuse leur a joué deux mauvais tours : en même temps qu'elle détruisait leur santé au détriment de leur bourse et de leur bien-être, elle faisait avorter des tentatives intéressantes dont le programme a été résumé en cette parole : « La verrerie aux verriers. » Nous en avons un exemple dans l'échec de la verrerie ouvrière fondée, il y a quelques temps, dans la région parisienne, insuccès dans lequel le manque de discipline et une alcoolisation

outrée sont pour une large part. En aurions-nous un autre dans les difficultés au milieu desquelles se débat la verrerie ouvrière d'Albi ? L'article suivant extrait de *l'Avenir du peuple* (Epinal, novembre 1912) permettrait de le présumer.

« Il n'est pas dans notre intention de discuter les causes de la crise qui sévit actuellement à la verrerie ouvrière, mais il nous appartient de noter que la consommation de l'alcool n'est pas étrangère à cette crise. » Nous recueillons ce fait cité par Pouget dans *la Guerre sociale* : Il y a à côté de la verrerie ouvrière une coopérative de consommation pour les ouvriers de l'usine. Lorsque le nouveau directeur Spinetta eut constaté combien était grande la consommation de l'absinthe en plein travail dans l'usine même, il demanda la suppression de la vente de l'absinthe à la coopérative. Ce fut rejeté d'emblée. Et nous notons ce palliatif, préconisé par l'ingénieur Spinetta pour la crise des salaires : « Au surplus, il y a dans notre budget à tous une large part de coulage, une part donnée à l'alcool, supprimons-la. »

On pourra nous faire le reproche de citer là un document vieux de quinze mois. Nous affirmerait-on que le mal, contre lequel s'élevait avec tant d'énergie l'ingénieur Spinetta, a disparu en un si court laps de temps ? Nous nous permettrons de rester sceptique à cet égard. Que l'alcoolisme soit à l'heure actuelle un des malheurs de la verrerie, c'est là un fait que personne ne peut songer à nier. Ce n'est pas encore une fois, en dissimulant un mal que l'on par-

vient à le guérir, mais bien en le clamant sans détours.

Il y a là un état de choses auquel il est urgent d'apporter remède et il nous paraît à première vue que ces remèdes seront de deux sortes.

Les premiers consisteraient, et nous faisons ici une redite, à « humaniser la profession » en elle-même. Nous avons vu que des procédés modernes permettaient dans une large mesure de réduire la chaleur dégagée par les fours, de remplacer le soufflage à la canne par le soufflage mécanique. Il faudrait également instituer dans les usines une discipline inflexible pour ce qui touche à l'introduction de l'alcool. Il est des heures où au risque de soulever les réprobations et de s'attirer des anathèmes, il faut savoir imposer aux hommes les mesures indispensables à leur propre sauvegarde et ceci malgré les récriminations les moins modérées et les plus injustes.

Mais ces dispositions, une fois prises, demeureront faiblement palliatives, si l'on ne travaillait en même temps à transformer la mentalité du verrier, à lui inculquer les principes qui forment la base de son véritable intérêt, à lui apprendre cette vérité si évidente et cependant si ignorée, à savoir : que l'alcool ne soutient pas, ne nourrit pas, qu'il empoisonne et que, bien loin d'être indispensable au travail, il en est l'ennemi.

LES CHAUFFEURS

Sous ce titre, nous comprenons l'étude d'une catégorie assez vaste d'ouvriers travaillant dans les chaufferies des usines ou des grandes entreprises nécessitant des appareils moteurs, quel que soit d'ailleurs l'objet de cette fabrication. Aussi étrange que cela puisse paraître, les grands magasins, tels que le Bon-Marché, le Louvre exigent pour le fonctionnement de leur éclairage, de leurs ascenseurs une force de plus de 1.500 H. P., dont ils produisent la plus grande partie eux-mêmes. Ils emploient donc des chauffeurs tout aussi bien que les usines à gaz de Paris et qu'une fabrique d'automobiles. C'est donc cette classe d'ouvriers que nous allons étudier maintenant ici.

Voyons ce qui se passe, par exemple, aux usines à gaz de Paris.

Le personnel de cette vaste entreprise se divise en deux grandes équipes formées l'une par les casseurs de coke, l'autre par les chauffeurs proprement dits. Toutes deux faisant huit heures de travail pour un salaire de 8 à 10 francs.

La majorité des ouvriers du gaz sont d'assez forts buveurs et ceci de leur propre aveu.

Ils travaillent dans la poussière de charbon, exposés à une assez grande chaleur. Le chargement des cornues où s'opère la distillation de la houille, des foyers dont la chaleur opère cette distillation, nécessite en outre une certaine dépense musculaire. Ces inconvénients, vont, dit-on disparaître et on prépare une installation nouvelle, ultra-moderne qui aura pour résultat de supprimer la chaleur, la poussière et d'exécuter toutes les manœuvres automatiquement avec la plus grande facilité. L'ouvrier du gaz pourra alors « travailler en faux col » suivant l'expression imagée de l'un d'eux.

Cette transformation aura-t-elle pour résultat de faire diminuer l'alcoolisation en faisant disparaître les causes qui, tout au moins, lui servent d'excuses plus ou moins valables ! Grâce à des mesures d'hygiène déjà exécutées (aération, ventilation) la quantité d'alcool prise durant le travail serait devenue moins forte, mais le chauffeur se rattrape à la sortie de l'usine, de telle sorte que la somme de boissons alcooliques est demeurée à peu près indentique.

Car notre chauffeur boit suffisamment. Les plus modérés prennent 2 litres de vin par jour, mais la moyenne boit couramment ses 3 litres, quelques-uns atteignent 5 et 6. Tout ceci pendant le travail. Il faut y ajouter 1 marc en entrant à l'usine, l'absinthe à midi, le raccord à 3 heures, l'apéritif le soir. Sur 10 ouvriers, 7 prennent une ou deux absinthes

Un modéré dépense donc 50 sous par jour rien qu'en boisson. Il est bien interdit à l'usine d'introduire de l'alcool, mais les louageurs, les camionneurs sont là pour aider les camarades dans leur fraude. Au besoin, on entre les litres dans les pantalons, peut-être bien aussi que la surveillance n'est pas des plus attentives.

Beaucoup des accidents sont dus à cette trop forte alcoolisation. Les ouvriers le reconnaissent et se taisent pour ne pas nuire aux camarades accidentés. La Compagnie fait cependant distribuer des boissons hygiéniques, notamment du café, remède bien insuffisant.

Cette proportion de 3 litres de vin, en moyenne, accompagnés d'un petit verre et de deux apéritifs, nous l'avons retrouvée chez beaucoup de chauffeurs en même temps que l'inébranlable conviction que cette dose d'alcool leur était pour travailler aussi indispensable que leurs bras. « Oui monsieur, nous buvons pas mal, mais voyez-vous, nous travaillons beaucoup, le thermomètre marque 35 degrés dans les chaufferies et cela fait que nous supportons bien la boisson... » Nous n'avons jamais trouvé une profession où les buveurs ne nous aient dit que leur alcoolisation était imposée par le métier lui-même. Pour les uns, c'est la chaleur, la poussière ; pour les autres, la fatigue, la clientèle, etc.

Cette fâcheuse propension des chauffeurs à s'alcooliser, nous l'avons retrouvée partout, jusque chez les mécaniciens de tramways à vapeur, profession en voie de disparaître.

Pour achever de le démontrer, nous ne résistons pas de donner ici le tableau d'alcoolisation d'une importante cartoucherie située dans la banlieue. Cela forme une échelle intéressante. Nous trouverons, là encore, nos chauffeurs en toute première ligne :

Chauffeurs au gaz, 5 litres de vin ;

Chauffeurs aux machines à vapeur, 4 litres, moins de chaleur que chez les précédents ;

Hommes travaillant à la fonderie au plomb, 2 lit. 1/2 ;

Hommes travaillant aux machines à fouler, fabrication des bourres de cartouches, beaucoup de poussières, 3 litres ;

Forgerons, 3 litres de vin, 2 apéritifs (absinthe) ;

Bain de déroche pour le cuivre, exigeant une manipulation d'acide de l'action néfaste duquel l'ouvrier est persuadé qu'il faut se préserver en buvant, 3 litres ;

Lisseurs de douilles, 2 litres ;

Polisseurs de douilles de cuivre, 4 litres. A cause de la poussière de cuivre, l'administration fait distribuer gratuitement du lait. Nous retrouvons là le tenace préjugé qui veut que les poussières de cuivre soient toxiques. L'ouvrier juge aussi que le vin est un contrepoison encore plus actif que le lait. *

Nos chauffeurs ont pourtant sous les yeux, quelques-uns tout au moins, l'exemple et la preuve vivante que l'alcool n'est pas indispensable à leur profession. Nous voulons parler ici des quelques abstinents totaux qu'il nous a été donné de rencon-

trer au cours de nos enquêtes, et dont les réflexions et les observations nous ont été des plus précieuses. Nos buveurs devraient cependant s'apercevoir que leurs camarades abstinents se portent mieux qu'eux, font leur travail tout aussi bien, n'ont pas d'accidents, jouissent d'une santé parfaite et à tous ces avantages joignent celui, fort appréciable à notre avis, de retrouver à la fin de leur journée 2 francs ou 2 fr. 50 de plus dans leur poche. Sans y paraître, cela fait tout de même 75 francs à la fin du mois, 900 francs au bout d'une année, 9.000 au bout de dix ans ! On peut parler ici de l'éloquence des chiffres.

Il est un mal sur lequel nous n'avons pas encore eu l'occasion de nous étendre, et c'est le mal de l'entraînement. L'ouvrier, en compagnie de ses camarades, s'excite à boire, surtout si ces derniers sont des buveurs, et plusieurs fois nous avons relevé le fait, que l'embauchage dans un atelier d'un compagnon porté sur la boisson, suffisait à faire augmenter, dans des proportions notables, l'alcoolisation de ses collègues. Le mauvais exemple, l'entraînement mutuel avaient suffi à obtenir ce déplorable résultat.

Mais nous nous hâterons d'ajouter que le bon exemple est lui-même contagieux, peut-être pas dans la mesure du mauvais, mais enfin il l'est indubitablement. La présence d'un abstinents dans une chaufferie suffit souvent à faire diminuer la quantité d'alcool absorbée par l'équipe. Nous avons pu relever cette coïncidence dans diverses professions.

LES EMPLOYÉS DES POSTES ET TÉLÉGRAPHES

Ce chapitre sera très court, nous nous contenterons de résumer ici les quelques notes que nous avons pu obtenir.

Les commis aux guichets ne boivent pas ou peu, et ceci pour deux raisons : 1° ils ne peuvent pas sortir et 2° ils ont la responsabilité d'une caisse. Le désœuvrement qu'occasionnent les coupures des heures de service leur est cependant funeste à cet égard, mais, somme toute, cette catégorie d'employés est assez sobre.

Les commis aux départs boivent davantage. Nous n'avons pu savoir dans quelle mesure. Ils invoquent naturellement les poussières occasionnées par la manutention des sacs de dépêches. Et puis... ils peuvent sortir et la proximité du bar est tentante.

Les télégraphistes ont des heures de travail divisées de telle façon que dans la journée ils bénéficient de longs repos sans pouvoir cependant rentrer dans leurs familles. Cela favorise les parties de manille au café.

Les ambulants : Beaucoup de poussières et de

chaleur, donc obligés de boire ! Du vin blanc principalement de 1 à 2 litres en une nuit. Chacun possède sa bouteille et peut l'emporter sans empêchement dans le wagon. Quand elle sera vide, on trouvera bien en cours de route des buffets pour la remplir.

Quant *aux facteurs de lettres*, catégorie assez sobre, ils boivent plus ou moins suivant les quartiers où les promènent leurs tournées. Dans les faubourgs, en effet, le pourboire est fréquemment un verre de vin.

LES COIFFEURS

Il s'agira principalement ici, non du patron, mais du garçon coiffeur. C'est en somme l'existence de ce dernier que nous allons passer en revue.

Combien d'heures de travail par jour ? Quinze ou seize. On enlève les volets de la boutique entre 6 h. 1/2 et 7 heures et on ne les remettra que vers 9 heures du soir en semaine, à 11 heures ou minuit les samedis et veilles de fêtes. Il va sans dire que le travail ne sera pas continu dans la journée, mais dépendra de la présence ou de l'absence du client. Il n'y a pas d'heures fixes pour les repos et le garçon coiffeur dine parfois au restaurant, mais la plupart du temps chez le patron. Comme la situation de ce dernier est très souvent fort modeste, le menu est d'ordinaire assez restreint.

Les conditions hygiéniques sont aussi loin d'être parfaites. L'air est vicié, n'est pas renouvelé et les parfums viennent y ajouter leurs arômes plus ou moins agréables. Cela explique la mine de papier mâché que présentent la plupart des coiffeurs.

La moyenne des salaires est de 110 francs par mois, la nourriture étant fournie par surcroît. Non nourri

un ouvrier coiffeur gagnerait de 6 fr. 50 à 8 francs par jour. Le pourboire du client étant la seule paie, le patron doit compléter en cas de déficit. On boit relativement assez peu aux repas du patron, à peine un litre de vin par jour en moyenne. Mais il y a d'autres causes d'alcoolisation, les voici :

Dans les quartiers populaires, le client à la mauvaise habitude d'inviter le coiffeur qui vient de le servir à prendre une tournée et plus la clientèle est pauvre, plus cette coutume se manifeste. Il est bien difficile d'éviter ces offres ; si par hasard le garçon opposait un refus, le client serait mécontent et froissé de ce qu'il considérerait comme une marque de mépris. Le patron ferait une observation à son subordonné qui, chose grave ! aurait mécontenté un habitué de son salon.

Mais d'ailleurs la plupart du temps, l'offre est acceptée et l'on ira prendre un apéritif, un marc, une absinthe, car les jeunes garçons coiffeurs se font une bravade de prendre des boissons fortes afin de démontrer qu'ils sont des hommes.

Ainsi donc notre garçon se trouve acculé dans cette impasse. Il acceptera la tournée et obéira au désir du client et du patron ; mais alors, ce faisant, il perdra son pourboire.

La scène est très simple. Toujours la même. Elle pourrait servir de sujet, de tableau avec ce titre *Alternative*. Le client s'est levé ; d'un geste large il tend ses deux sous au-dessus du tronc et familièrement « eh bien perruquier, tu viens prendre un

verre ? » Si le garçon accepte, les deux sous ne tombent pas, mais l'on se dirige vers le bar d'à côté !

Les deux y perdent. Le garçon, son pourboire ; le client, qui dépensera 0 fr. 40 au minimum.

Durant notre séjour au Quartier latin, nous avons connu un brave coiffeur dans la boutique duquel se renouvelait plusieurs fois par jour la scène suivante.

Un habitué entrait, l'air pressé, se jetait dans un fauteuil vide et priait notre perruquier de lui « rafraîchir » les cheveux. Ce dernier s'exécutait rapidement et quelques secondes plus tard le client se relevait satisfait, offrant sa monnaie. Systématiquement, le coiffeur refusait, objectant qu'un si mince service ne méritait pas de salaire. Ce que voyant, le client ne voulait pas être en reste de politesse et, pensant avec une logique rigoureuse qu'un rafraîchissement en valait un autre, il formulait le désir, toujours accepté après un semblant de résistance d'aller solutionner cet assaut de courtoisie au café le plus proche.

On s'y attardait quelque peu, car la bienséance exige que, de temps en temps, le coiffeur rende sa politesse au client. Et la comédie se terminait de cette façon.

Dans les quartiers aristocratiques, les tournées sont rares ; dans certains autres, par contre, celui des Halles, en particulier, elles sont extrêmement fréquentes.

Il ne faudrait cependant pas considérer l'alcoolisation du coiffeur comme une nécessité professionnelle

ils savent peut-être y contribuer de leur propre initiative. Beaucoup d'entre eux, après leurs seize heures de travail, courent au bar prendre leur apéritif (jamais de vin) et surtout voir les résultats des courses ; combiner des pronostics pour celles du lendemain. Nous touchons là du doigt une des passions les plus répandues dans cette corporation. Une bonne part des garçons coiffeurs passent leur temps libre à faire des combinaisons réelles ou imaginaires sur les hippodromes et ces combinaisons ne peuvent se bien dérouler qu'au café.

Saisit-on bien aussi toute l'importance capitale de l'influence que le tenancier de débit exerce dans son quartier ? C'est chez lui en effet que se font et se défont les réputations des petits commerçants d'alentour. C'est chez lui que l'on cause, et un mot tombé de sa bouche peut beaucoup pour augmenter ou détourner la clientèle du chapelier ou du boulanger du coin. C'est une puissance qu'il faut ménager, non pas seulement en temps d'élections, mais toujours et à laquelle on offre ses hommages en allant faire à son comptoir de fréquentes stations.

Aussi malheur dans les quartiers populeux au patron coiffeur qui ne « consommerait » pas assez. Il verrait sa clientèle diminuer. Pour notre part nous connaissons, rue Vieille-du-Temple, un coiffeur abstinent total lequel est obligé d'aller plusieurs fois dans la journée boire des sirops chez le débitant voisin. N'était cela, ce dernier se vengerait aisément.

En résumé, nous noterons que dans les quartiers

ouvriers les garçons coiffeurs en plus de leur litre de vin prennent facilement trois consommations par jour. Ailleurs, ils se contentent de l'apéritif de 9 heures du soir.

Et de tout cela quelle en est l'importance au point de vue budgétaire de l'ouvrier ? Nous avons tenté de l'établir et voici nos estimations. Admettons que notre coiffeur ait accepté trois tournées, il a de ce fait seul perdu trois pourboires, soit 30 centimes ; qu'il ait à son tour payé une tournée, pris son verre le soir, nous arrivons au total de 70 à 90 centimes, de 21 à 27 francs par mois. Le cas est fréquent et cela grève singulièrement un budget aussi modeste.

Chez le spécialiste de clientèle aisée, chez le coiffeur pour dames, on trouve une moindre absorption de boissons alcooliques. Mais alors notre homme marque sa suprématie sur ses confrères en allant dans les cafés aristocratiques et en prenant des consommations plus chères. Les salaires étant de 10 à 11 francs parfois plus, l'on peut tabler sur une dépense de 1 fr. 20 par jour, 30 à 35 francs par mois. Un apéritif à 40 centimes, un quart de bordeaux, un autre apéritif. Nous sommes probablement encore au-dessous de la vérité.

LES COCHERS DE FIACRES. LES CHAUFFEURS DE TAXI-AUTOS LES LAVEURS DE VOITURES

Quand nous entreprîmes cette partie de notre ouvrage, nous nous heurtâmes bientôt à des difficultés telles que nous pensâmes un instant devoir y renoncer, faute de pouvoir recueillir des données suffisantes.

Ces difficultés étaient de deux ordres. Tout d'abord le mutisme de nos interlocuteurs. Les braves cochers regardaient avec méfiance le monsieur qui se permettait de leur poser des questions bizarres et indiscrètes, quoique enrobées d'une exquise politesse, et la plus aimable réponse que l'infortuné enquêteur pouvait obtenir était encore celle-là : « Il y a des jours où j'ai soif et d'autres jours où j'ai pas soif. »

Secondement nous nous aperçûmes que dans ces professions chaque individu gardait au point de vue de la consommation des boissons alcooliques une individualité très nette, différents en cela des ouvriers d'usines chez lesquels des heures de travail réglées, des instants libres précisés d'avance, finissent par imposer des habitudes uniformes ou quasi-uni-

formes ; une sorte de discipline semblable pour tous dans l'intoxication alcoolique. Le cocher de fiacre et son confrère le conducteur de taxi-auto, à la merci du client et de la longueur de la course, ne dînant pas toujours ensemble, à la même heure et dans les mêmes quartiers, n'apportent dans la consommation des boissons alcooliques que leur propension personnelle, sur laquelle l'exemple et l'entraînement ne jouent qu'un rôle restreint. Donc impossibilité de tirer une moyenne d'alcoolisation quotidienne, celle de l'un différant totalement de celle du voisin.

Il nous parut alors intéressant de donner tout simplement le relevé de la consommation par individu, prise dans une station de fiacres et de taxi-autos. Mais alors nous nous heurtions toujours au mutisme signalé déjà et nous étions ainsi dans une impasse d'où notre bonne étoile nous fit sortir.

Nous finîmes en effet par rencontrer, *rara avis*, un brave chauffeur, abstinent total, antialcooliste convaincu et militant. Il voulut bien se charger de notre enquête et la fit avec bonne humeur et conscience scrupuleuse. Devant lui ses camarades se « déboutonnèrent », consentirent à parler, il observa également et nous transmit le résultat de ses recherches. Nous n'y changerons pas un mot, en respectant même le style.

Notre collaborateur a pris douze cochers de fiacres, douze conducteurs de taxi-autos, douze laveurs de voitures, chacun désigné par une lettre de l'alphabet.

Voici sa nomenclature. Nous en tirerons plus tard les déductions qu'elle comporte.

1^o COCHERS DE FIACRE

A. — Deux chopines de vin ordinaire, 2 kirchs dans le café, 1 verre de bordeaux, 2 apéritifs dont l'un est une absinthe, 2 autres petits verres dans la journée.

B. — Ne boit strictement qu'une chopine et demie de vin par jour. Il est malade, et a remarqué que tout autre alcool lui faisait du mal.

C. — Ne boit que du lait, parce que malade aussi.

D. — Cinq litres de vin avoués dès le début, puis ce cocher ne veut plus rien me dire, ajoutant que je le rase.

E. — Deux chopines, 1 petit verre par semaine, avec les amis.

F. — Une chopine de vin, $\frac{3}{4}$ de litre de bière, 1 rhum, en hiver 1 grog.

G. — Un demi-setier de vin, environ 2 apéritifs par semaine.

H. — Une chopine et demie de vin, 1 apéritif par semaine, est malade.

I. — N'a rien voulu me dire. A plutôt l'apparence d'alcoolique. Ce refus de parler fait, en outre, conclure qu'il boit beaucoup, car les modérés et les abstinents se font toujours un vrai plaisir de me répondre.

J. — Deux chopines de vin, 1 rhum dans le café, 1 apéritif, 1 petit verre environ tous les trois jours avec les amis.

K. — Deux chopines et demie, 2 rhums dans le café, 1 petit verre, 1 autre petit verre environ par semaine avec les amis.

L. — Ne boit que de l'eau minérale, l'autre renfermant, dit-il, des microbes. « Je suis né, ajoute-t-il, dans un pays où il ne se récolte pas de vin et mes parents m'ont éduqué dans l'abstinence ».

2° CHAUFFEURS DE TAXI-AUTOS

A. — Deux chopines de vin, 1 verre de vin blanc environ tous les deux jours avec les amis, 4 rhums dans le café, 2 ou 3 mominettes par semaine.

B. — Deux chopines de vin, 1 rhum dans le café, 1 bock tous les deux jours, en été seulement, environ 10 absinthes par an.

C. — Deux chopines de vin, 2 petits verres dans le café, environ 1 autre petit par semaine avec les amis, en hiver, 1 grog de jour à autre.

D. — Trois litres un quart de vin, 3 petits verres dans le café, 2 autres petits verres dans la journée.

E. — Cinq litres de vin, environ 5 à 6 apéritifs dont 3 sont des absinthes.

F. — Près de 2 litres de bière, environ 1 petit verre par mois.

G. — Deux chopines de vin, 3 petits verres par semaine, avec les amis.

H. — Deux chopines de vin, 1 rhum dans le café, 1 petit verre avec les amis.

I. — N'a rien voulu dire, a les apparences d'être très alcoolique. A noter, comme plus haut, que ce silence est aussi l'indice d'un degré avancé d'alcoolisme.

J. — Demi-litre de bière par semaine, 1 petit verre environ par semaine avec les amis. Est malade.

K. — Deux chopines, 3 petits verres dans le café, 1 verre de bordeaux par semaine, 1 goudron dans la journée quand il fait froid, 1 petit verre le soir.

L. — Un litre de vin, 1 verre de bordeaux environ tous les quinze jours avec les amis.

3^e LAVEURS DE VOITURES

Notre bienveillant enquêteur a bien voulu nous dire que « les laveurs suivants ont été interrogés indistinctement, selon le hasard de la rencontre, et avec les précautions voulues pour qu'ils acceptent de répondre ».

A. — Un litre trois quarts de vin, 1 rhum, 1 petit verre d'un jour à autre.

B. — Un litre de vin, 1 verre de marc, 1 apéritif, qui la moitié du temps est une absinthe.

C. — Un demi-setier de vin par jour, 1 apéritif environ tous les mois.

D. — Une chopine de vin, 1 apéritif tous les quinze jours.

E. — Deux litres et demi de vin.

F. — Trois litres de vin, 2 petits verres de marc, 2 absinthes.

G. — Deux litres de vin, 10 apéritifs, dont 4 sont des absinthes (!).

H. — Trois litres de vin, 2 petits verres de marc, 2 à 3 absinthes.

I. — Un litre et demi de vin, 1 rhum, 1 petit verre de marc environ tous les quatre jours.

J. — Deux litres de vin, 2 rhums.

K. — Un litre et demi de vin.

L. — Deux litres de vin, 1 petit verre, 1 absinthe de temps en temps, s'est montré mal disposé, et ne paraît pas m'avoir tout dit.

*
* *

La moyenne du gain total par journée de travail est de 10 francs pour les chauffeurs d'auto-taxis, de 8 francs chez les cochers de fiacres, de 8 francs aussi chez les laveurs de voitures (travail de nuit).

Il va sans dire que les exemples susdits n'ont nullement été choisis. Le hasard seul a contribué à les catologuer. Mais telle quelle, cette nomenclature qui, à d'aucuns pourrait paraître fastidieuse, ne laisse pas que d'être très intéressante. Elle montre en effet, d'une façon irréfutable, combien dans ces corps de

métiers l'absorption de boissons alcooliques est considérable. Étant donné que le hasard a présidé au choix des 36 individus étudiés, il y a tout lieu de croire qu'une étude plus prolongée n'aurait apporté que les mêmes évidences. Calcule-t-on ce que l'alcool grève un modeste budget de travailleur ? On n'a qu'à faire des additions fort simples, et l'on saura immédiatement à quoi s'en tenir.

A considérer de haut ces trois enquêtes, il en résulte encore une déduction, laquelle vient corroborer une de nos assertions formulées plus haut ; c'est à savoir l'influence de l'exemple et de l'entraînement. Alors que les cochers et les chauffeurs présentent d'un sujet à l'autre des différences extrêmes, les laveurs de voitures travaillant en équipes à des heures réglées ne présentent pas ces oscillations. Ils ont en quelque sorte discipliné leur alcoolisation. Ils boivent d'une façon uniforme, avec évidemment des différences qu'expliquent les propensions individuelles. Le cas est assez curieux ; nous nous bornons d'ailleurs à le constater.

Veut-on maintenant savoir l'opinion des cochers de fiacres et des conducteurs de taxis sur la question de l'alcoolisme ? Quelle idée ils s'en font. La voici dans toute son ingénuité :

« L'alcool ne nuit qu'à celui qui en boit trop. » Mais si l'on veut faire préciser quel est celui qui en boit trop, la réponse invariable est en substance celle-ci. C'est celui qui boit, plus que je ne bois moi-même, et si l'on interroge un alcoolique invétéré, la

réponse toujours semblable ne change pas : « Moi, je ne bois pas trop, l'alcool ne me nuit pas, sont alcooliques ceux qui boivent plus que moi », et ainsi indéfiniment, il n'y a aucune raison de s'arrêter.

Mais il y aurait une étude à faire qui exigerait certainement plusieurs volumes. Elle porterait pour titre : *Des préjugés hygiéniques dans le peuple*. Elle ne manquerait pas d'intérêt. L'on a tellement parlé de l'hygiène et de ses principes depuis quelque temps, que la masse de nos concitoyens est pénétrée de la nécessité de les suivre. Aussi avons-nous fréquemment retrouvé la sainte terreur de l'eau, porteuse de microbes, cause d'appendicite.

... La Compagnie du Métropolitain a fait installer à ses têtes de lignes des robinets d'eau filtrée par des appareils ultra-modernes, mais jamais un employé ne consentirait à en boire ! Cette eau a fort mauvaise réputation... Ceci est un exemple entre mille...

LES TYPOGRAPHES

Nous n'avons pu obtenir que peu de renseignements sur eux, de même que sur les travailleurs du livre, fondeurs de caractères, clicheurs, compositeurs, imprimeurs, etc., etc. On peut aussi y joindre les lithographes.

Il eût été intéressant de savoir si l'on pouvait admettre des différences entre ces catégories au point de vue de l'alcoolisation. Nous n'avons pu le découvrir.

Mais, en général, ces corporations sont notablement plus sobres que beaucoup d'autres. Évidemment, ces ouvriers ne reculent pas à avaler leur litre de vin par jour et leur petit verre dans le café, mais enfin, nous n'avons pas découvert cette consommation exagérée que l'on rencontre si fréquemment.

Le Dr Legrain a pu d'ailleurs nous donner confirmation de ce que nous avançons là en nous déclarant que dans ses services d'aliénés alcooliques, les ouvriers de l'imprimerie et du livre étaient des plus rares. Leur maladie est le saturnisme.

A quoi attribuer cette sobriété relative. En partie à la discipline des usines, car dans les ateliers où la

grille n'est pas close, l'alcoolisation est plus considérable. Mais aussi et surtout à une active propagande anti-alcoolique faite par les syndicats et à la mentalité assez supérieure des ouvriers de ces diverses catégories.

QUELQUES SPÉCIALITÉS DE L'AUTOMOBILE ET DE LA VOITURE

Nous grouperons dans ce chapitre plusieurs corps de métiers collaborant dans cette vaste branche de l'industrie française qu'est devenue l'automobile. Les professions qui suivent se rapportent principalement à la carrosserie. L'accès des usines où se fabriquent les moteurs et les châssis est en effet extrêmement difficile et nous n'avons pu obtenir des renseignements suffisants.

Les selliers, forment une profession assez recherchée par les établissements. Ils s'occupent, comme leur nom l'indique, de toutes les parties de la carrosserie où entrent du cuir et du drap. Ils gagnent bien leur vie, 10 à 12 francs pour dix heures de travail.

Voici très certainement le bilan de l'alcoolisation de 60 o/o d'entre eux. Ouvrons cependant une parenthèse pour dire que la consommation de l'alcool varie suivant que l'ouvrier est à la journée ou aux pièces. Dans ce derniers cas, il boira bien davantage, car il jouit de plus de liberté; il peut sortir de l'usine tout à son aise et enfin il aura la facilité, que l'on nous pardonne l'expression, de

« carotter » sa femme sur son salaire. Celle-ci, ignorant ce que son mari aura gagné à la fin de la semaine, alors qu'elle le sait d'une façon précise, quand au contraire, il est à la journée.

Donc, le matin, un marc ; pour plusieurs c'est la seule nourriture qu'ils absorbent avant d'aller au travail. De plus, l'ouvrier introduit dans l'usine, ou envoie chercher un litre de vin pour sa matinée, et même de petits conflits ont parfois surgi entre patrons et ouvriers quand les premiers ont voulu interdire cette licence. Il est vrai que dans ce cas là le personnel parvenait à tourner la question. Nous connaissons un grand atelier au fond duquel une ouverture dissimulée permettait d'introduire des bouteilles en cachette.

A midi l'apéritif. Pendant le repas, la moitié à trois quarts de litre de vin, puis café marc, après quoi l'on rentrera à l'usine avec l'inséparable litre. A 6 heures un ou deux apéritifs, assez souvent de l'absinthe. Total, à la fin de la journée, 2 fr. 50 d'alcool.

Avec le travail à l'heure cette dépense se réduit à 1 fr. 50, car alors la paie est moins élevée, la discipline plus sévère et *la femme sait ce que gagne son mari.*

Nous avons d'ailleurs presque toujours remarqué cette mauvaise influence du travail aux pièces. De plus, dans les usines, on surveille beaucoup plus la sortie des marchandises que l'introduction de l'alcool.

Les peintres. — Huit francs cinquante par jour en

moyenne avec un régime d'alcoolisation analogue aux précédents, et toujours les mêmes oscillations minima et maxima, suivant que le travail est à l'heure ou aux pièces.

Tous ces corps de métiers sont convaincus que le travail intensif aux pièces les condamne à la boisson forcée. Sans l'alcool ils n'auraient jamais assez de vigueur pour accomplir le labeur exigé et ils succomberaient certainement à la peine.

Nous avons, en passant, remarqué la mauvaise habitude suivante. Les peintres font rafraîchir les bouteilles de vin dans des seaux où ils expriment ensuite leurs éponges chargées de poussières de céruse. Comme ils boivent sans façon à même le goulot, nous pourrions bien avoir découvert là une cause grave d'intoxication saturnine, les deux substances dangereuses, alcool et plomb, pénétrant ensemble dans l'organisme.

Les forgerons. — Toujours même régime alcoolique. Évitions donc une répétition fastidieuse. Signalons cependant que cette profession buvait autrefois plus que les autres. C'est tout au moins la réputation qu'on lui a fait. Faut-il admettre que véritablement l'alcoolisation aurait diminué chez les forgerons ou tout simplement augmenté chez les autres corps d'état ? Les deux hypothèses sont admissibles.

Les menuisiers et ébénistes. — Pour un salaire de 10 à 11 francs, ont une consommation analogue à celle des selliers.

Les tôliers. — Cette spécialité a vu ces dernières

années sa situation s'améliorer considérablement par suite de la vogue dont on s'est engoué pour la carrosserie d'automobile dite « torpedo ». Les industriels se sont disputés les ouvriers tôliers dont le salaire moyen peut atteindre 12 et 13 francs. Et toujours notre leit motiv... même taux d'alcoolisation.

Quant aux *hommes de peine*, dépourvus de spécialisations professionnelles, ils boivent proportionnellement à leur salaire (6 fr.) plus que les catégories précédentes, mais moins cependant si l'on adopte pour base de comparaison la quantité d'alcool.

Dans les garages, l'alcoolisation est assez intense, car on a la facilité de pouvoir sortir et consommer sans contrainte aucune. La clientèle riche y aide inconsciemment en promettant de gros pourboires, à seule fin d'activer les réparations d'autos, impatientement attendues.

Un industriel, à la tête d'une importante fabrique de phares d'automobiles, nous a déclaré que la grande usine bien disciplinée, bien surveillée, est infiniment plus moralisatrice au point de vue de l'alcoolisation que le petit atelier où clients et patrons emmènent boire sans façon les quelques ouvriers qui travaillent et il nous signalait que les lanterniers (lampes à pétroles) étaient beaucoup plus difficiles à tenir sous le rapport de la boisson, justement parce qu'ils ont travaillé en petit atelier.

LES EMPLOYÉS DE MAGASINS

Les employés de magasins ont un salaire très variable que l'on peut approximativement situer entre 2.700 et 5 000 francs.

Le travail, dont la durée est fixée à 10 heures, est assez malsain, dans des locaux étroits et poussiéreux. On a d'ailleurs noté chez les employés un pourcentage de tuberculose élevé.

L'alcoolisation est passablement uniforme. Cette catégorie se distingue des ouvriers proprement dits en ne prenant pas d'alcool le matin à jeun. Mais, à midi, l'apéritif est une coutume très répandue.

Au repas, 1/2 litre de vin et un petit verre dans le café. De temps en temps, entre amis, on fera apporter une bouteille de Bordeaux.

Le soir, les employés habitant la banlieue, se précipitent aux gares prendre le train. Cela les préserve d'un apéritif que leurs collègues demeurant à Paris prennent assez souvent.

Jamais d'ivresse. Elle serait sévèrement punie, surtout dans les grands magasins. 1 fr. 25 de boisson par jour, 1 fr. 50 de repas à midi. C'est la moyenne.

LA MÉTALLURGIE

Il n'existe pas de grandes fonderies dans les environs immédiats de la capitale, mais des ateliers de second ordre où l'on coule des objets de dimension moyenne en fonte ou en bronze. On n'y rencontre pas de forges à hauts fourneaux.

Quel que soit le but de la fabrication de ces usines, le personnel se divise toujours en deux classes, les mouleurs et les fondeurs, spécialités très séparées aussi bien au point de vue de la nature du travail que des habitudes, des salaires, de l'alcoolisation.

Les mouleurs, de beaucoup les plus nombreux, préparent dans du sable fin, humide, l'empreinte en creux que viendra remplir la masse métallique. Ce métier ne nécessite pas un grand déploiement de forces, excepté peut-être quand il s'agit de transporter des moules de grandes dimensions, mais il oblige à vivre dans l'humidité, dans la poussière de fécule et de talc, matières avec lesquelles il faut saupoudrer la surface des empreintes.

Dix heures de labeur avec un salaire de 9 à 10 francs à la journée pouvant monter à 12 francs aux pièces, cela suivant la nature du travail. Aussi étrange que

ça puisse paraître, il vaut mieux mouler des coussinets de machines que des Vénus de Milo.

Voyons maintenant l'alcoolisation moyenne d'un ouvrier de cette catégorie.

A sept heures le matin, avant d'entrer, un petit verre ; à huit heures, beaucoup d'usines accordent une suspension de travail de dix minutes, dont on profite pour aller prendre un deuxième petit verre. A onze heures, l'apéritif (assez souvent de l'absinthe).

Pendant le repas, un demi-litre de vin, puis café avec rhum ; à trois heures, le raccord, c'est-à-dire un quart de vin blanc ; à six heures, l'absinthe.

Nous arrivons à un total de 2 francs. Sans compter ce que les ouvriers entrent en cachette malgré les défenses répétées. Un patron nous a dit avoir très fréquemment senti l'odeur de l'absinthe en parcourant les ateliers, bien que jusqu'à présent il lui ait été impossible de prendre les délinquants sur le fait.

Deuxième catégorie, *les fondeurs*. Leur alcoolisation est en général considérable. Le métier très pénible, il faut le reconnaître, est assez rémunérateur. Un bon fondeur en bronze arrive à gagner couramment ses 15 francs. Ils ont l'habitude d'aller prendre un verre après chaque coulée, comme en moyenne il y en a sept à huit par jour, cela fait de neuf à dix apéritifs, car il faut y ajouter les verres classiques de sept heures du matin et de six heures du soir. Sans oublier deux litres de vin et ce qu'ils entrent plus ou moins ouvertement à l'usine. Nous avons pu assister à la rentrée des fondeurs sortis entre deux

coulées pour courir au bar. Ils avaient de petites fioles à la main et ne se donnaient même pas la peine de les dissimuler.

Les fumistes. — Nous nous présentons au milieu d'un groupe d'ouvriers. Dès la première question, ils commencent par déclarer qu'ils ne boivent pas, mais, comme nos demandes se font plus précises et plus serrées, ils finissent par avouer : un verre le matin avant l'entrée à l'usine, un autre à 8 heures, l'apéritif à 11 heures, 1/2 litre de vin en mangeant, un rhum dans le café, le raccord à 3 heures et l'apéritif à 6 heures. Ils nous parurent très étonnés ensuite de constater que cela faisait une certaine quantité d'alcool et une certaine somme à la fin de la journée.

Usinage des grosses pièces, engrenages, machines-outils etc. — Dans cette partie, comme dans la métallurgie, en général, on consomme moins de vin que dans d'autres corporations mais davantage d'absinthe et d'apéritifs. Nous donnons la journée alcoolique d'un ouvrier modéré.

Le matin : 1 petit verre de marc ; à 11 heures, une absinthe ; 1 litre de vin à midi, un petit verre dans le café ; une ou deux absinthes le soir, et au dîner une chopine à peine car la femme est là qui surveille son mari. Total à la fin de la journée, 2 francs à 2 fr. 50, sur un salaire de 8 à 10 francs. Une discipline rigoureuse dans les usines empêche une alcoolisation plus forte.

Petite métallurgie, appareils de projections et de

laboratoires phares d'automobiles. — Nous entendrons identiquement ou presque la même antienne. Le matin : un verre de vin blanc ; à midi, l'apéritif ; 1/2 litre au repas, un verre à 3 heures ; si la porte de l'usine est fermée, on le fera monter ; à 6 heures, un autre apéritif. Insistons pour dire que c'est là le bilan d'ouvriers très « normaux », ayant la répulsion de l'ivresse et de l'ivrogne et qui seraient stupéfaits d'apprendre qu'ils s'intoxiquent. Dans les ateliers de métallurgie, où la discipline est parfois rigoureuse, on met en œuvre toutes sortes de ruses pour introduire de l'acool, souvent pris à crédit chez le débitant. Ce dernier sait d'ailleurs entretenir sa clientèle en sachant se montrer de bonne composition et en oubliant certaines dettes. Par reconnaissance, on sera obligé de retourner chez lui !

LES CARRIERS

Les carrières ont été de tout temps une des plus grandes entreprises de la région parisienne. Paris est bâti sur des catacombes formées par l'extraction des matériaux qui servaient à édifier la ville elle-même. Aujourd'hui, c'est le sol de la banlieue éloignée qui fournit une partie de la masse énorme de pierres exigée par la construction des maisons neuves. Dans la Seine et dans la Seine-et-Oise, nombreux sont donc les carriers et les exploitations de carrières.

En général, les carrières ne s'exploitent pas à ciel ouvert. Elles se profilent en véritables catacombes dont les galeries hautes, de 5 à 6 mètres, larges de 3 ou 4, ont été formées par l'arrachement successif des blocs, extraction qui a pour effet de prolonger indéfiniment les galeries. Celles que nous avons visitées atteignaient plusieurs kilomètres de longueur. Le carrier, dans ce cas, est donc un ouvrier travaillant dans l'obscurité comme le mineur, obligé de s'éclairer, dinant dans le chantier ou il entre le matin de bonne heure et ne sort, une partie de l'année, que la nuit venue.

Perpétuelle humidité dans ces carrières, humidité

tempérée par une chaleur constante de 12 degrés environ. L'eau suinte partout, formant dans les parties déclives de petits lacs, ajoutant des stalactites à la voute.

Le long des galeries courent des voies ferrées servant au transport des blocs de pierres, elles sont également un facteur d'alcoolisation, nous verrons tout à l'heure pourquoi. Sur les murs, des « graffiti » redisent les amours ou les haines des carriers, les sentiments des hommes et les façons de les exprimer n'ayant guère changé depuis la préhistoire.

Chose curieuse : une des maladies des carriers est l'anthracose. Les lampes à acétylène servant à l'éclairage des galeries projettent dans l'air de véritables nuages de noir de fumée ; on s'en aperçoit en constatant qu'en quelques minutes le sol et les murs se recouvrent d'un dépôt de suie. Les carriers de pierre blanche, tout comme les mineurs de houille, crachent noir.

Leur salaire peut s'élever à 6 ou 7 francs par jour, ce qui correspond à 8 et 9 francs à Paris. Cela pour 10 heures de travail sur lesquelles est accordée une heure de repos.

Voici le bilan alcoolique d'un carrier raisonnable. Le matin avant le travail, quatre sous de goutte. Le litre valant en Seine-et-Oise 2 fr 10, cela fait donc 1/10 de litre, 100 grammes ou à peu près. A 11 heures, l'absinthe : 25 centimes. Pendant le déjeuner, un demi-litre de vin : 0 fr. 30. Puis la goutte : 0 fr. 10, souvent multipliés par deux. A 4 heures, repos. On

boit un litre 0 fr. 60 ; le soir : un apéritif : puis au repas, un demi-litre : 0 fr. 30. Total 2 francs.

Ce n'est pas fini, car il y a des rites étranges dans la carrière, tous tendant au même but : boire.

Lorsqu'un ouvrier est embauché, il doit un impôt de bienvenue de 6 litres aux collègues de son escouade. Ses camarades oublient que le malheureux vient de passer peut-être par une période de maladie et de chômage, et que sa bourse est maigre. Il est vrai que le lendemain ou le jour même, les camarades rendent la politesse, « la reconnaissance », chaque ouvrier offrant un litre.

Il y a également un véritable tribunal dont les pénalités et les amendes se réduisent toutes à payer une plus ou moins grande quantité d'alcool. Le code est tarifé scrupuleusement.

Un coup de poing où une gifle coûtent 6 litres à leur auteur ; 6 litres aussi à celui qui est frappé, qu'il ait ou non rendu le coup. Dans le premier cas il est décrété qu'il a « l'honneur » et les litres scellent la réconciliation ; dans le deuxième, c'est un lâche, et il doit expier son manque de bravoure. Un litre d'amende au camarade qui se permet une impolitesse à l'égard de ses collègues. Tout le monde boit au même verre, mais celui qui ayant bu le passerait à son voisin sans l'égoutter d'un geste, serait condamné à 1 litre encore.

Refuser de se soumettre à ce tribunal serait un acte d'insubordination dont les conséquences pourraient être ennuyeuses. Les brocards pleuvraient,

les lampes s'éteindraient, les outils disparaîtraient comme par enchantement. Ou bien encore on s'arrangerait pour vous faire « taper dans le dur », c'est-à-dire travailler sur un bloc de pierre particulièrement difficile à arracher. La conséquence en serait une diminution du salaire.

L'entrée du vin est cependant défendue dans les carrières. Il arrive même au patron ou aux contre-maitres de se dissimuler à l'entrée des galeries, dans un recoin obscur pour surveiller les carriers à leur arrivée au travail. Ceux-ci, d'ailleurs, passent les mains dans leurs poches, un demi-sourire goguenard sur les lèvres ; parfaitement en règle avec la consigne pour la bonne raison que l'entrée du vin est continue dans des récipients suspendus au-dessous des wagons qui transportant les blocs, font la navette entre l'extérieur et l'extrémité des galeries. Le patron est toujours dans son coin à surveiller, que déjà le liquide si désiré est parvenu à bon port.

Les jours de repos ne se conçoivent qu'au cabaret. Dans les bois à la belle saison, l'on boit couché dans l'herbe.

*
* *
*

Quelques carriers ont eu la rare énergie de rompre avec ces habitudes et de secouer le joug de cet alcoolisation outrancière. C'est à eux que nous devons d'avoir pu visiter les carrières et nous initier au

genre de vie de ceux qui les habitent. Leur histoire est intéressante et mérite d'être redite ici.

Il y a quelques années le D^r Legrain fit une conférence anti-alcoolique à ces carriers, et ses efforts aboutirent à ce résultat étonnant : de convertir quelques-uns d'entre eux non pas seulement à la tempérance, mais à l'abstinence totale ! Désormais, il y eut dans les carrières des escouades d'hommes qui s'engagèrent et tinrent leur promesse de ne jamais plus boire une goutte de liquide alcoolisé.

C'était donner là une preuve remarquable de courage, d'autant plus que parmi ces nouveaux abstinents il se trouvait des buveurs invétérés.

Depuis plusieurs années qu'ils observent leur promesse, ils sont donc devenus un exemple frappant pour démontrer que l'alcool n'est pas nécessaire dans l'exercice d'un métier pénible, exigeant un grand déploiement de force, au milieu d'une atmosphère suintante d'humidité. Bien plus, depuis leur abstinence totale, ils ont vu leur santé s'améliorer, devenir parfaite, la sensation de fatigue s'amoinrir et leur rendement de travail augmenter d'une façon notable.

Il est évident que l'affirmation d'une telle force de caractère devait soulever chez les camarades un tollé général. Comment admettre qu'un tel, hier encore connu comme un des plus ivrognes de la bande, ait pu renoncer à tout alcool et ne boire que de l'eau ! Cela était invraisemblable. Il nous faudrait plusieurs pages pour redire toutes les persécutions que nos

abstinents durent supporter, d'un cœur léger d'ailleurs, et sans que cette animosité ambiante ait pu un seul instant altérer leur bonne humeur et faire fléchir leur résolution.

Leur présence sur les chantiers a eu à elle seule pour résultat, du reste, de faire baisser l'alcoolisation de leurs camarades et cela dans des proportions notables. En voyant la force de caractère de l'abstinent ; en constatant qu'il pouvait travailler aussi bien et mieux qu'eux, poussés aussi par la vague honte de leur malheureuse passion, les carriers ont été amenés à diminuer la quantité de boissons alcooliques qu'ils absorbaient dans le courant de leur journée. Cette constatation est encourageante.

Avant de résumer les conclusions de notre travail, il nous paraît bon de refaire une récapitulation très rapide des professions que nous avons étudiées dans les pages précédentes, de schématiser par des chiffres leur consommation alcoolique afin de la rendre plus évidente et d'en montrer toute l'intensité désastreuse.

Nous avons approximativement réduit *en alcool pur* la quantité moyenne de boissons alcooliques absorbées journellement dans chacune de ces catégories d'ouvriers. Pour connaître la consommation annuelle, nous avons multiplié ce premier chiffre par 330 jours seulement afin de faire la part du chômage et de la maladie. Cette précaution prise, nous croyons que nos chiffres présenteront une précision suffisante.

Ils nous démontrent que le briqueteur absorbe 360 grammes d'alcool pur par jour ; un limousinant, un ravaleur, un charpentier en fer, de 300 à 340 grammes ; un parqueteur, 400 grammes ; un débardeur, un cuisinier, un employé de la Halle aux vins, de 300 à 400 grammes ; de même un verrier, un fondeur, un chauffeur ; les selliers, tôliers, peintres en voiture, forgerons, 300 grammes quand ils sont aux pièces ; 180 quand ils travaillent à l'heure ; les peintres, 120 grammes ; les mouleurs 150, les coiffeurs (faubourgs), 160 grammes ; les employés de magasins,

100 à 125 grammes ; les métallurgistes, de 150 à 180 grammes, etc.

Et cela nous donne des chiffres de 130, 120, 100, 80, 60, 50, 40, litres d'alcool pur par an ! S'imagine-t-on la toxicité effrayante pour l'organisme et la race d'une telle quantité de poison absorbé, compliquée encore par celle des essences dissoutes dans les liqueurs diverses ? Se figure-t-on aussi les sommes que représente tout cet alcool ? Il est excellent, certes, de lutter pour l'augmentation des salaires, mais il serait d'une importance aussi capitale d'apprendre à l'ouvrier à s'en servir. Avec l'argent qu'il consacre à s'empoisonner, il pourrait considérablement améliorer l'hygiène de son logement, de sa nourriture, de celle de sa famille. Calcule-t-on que, non compris les intérêts, 2 francs d'alcool par jour font 8.000 francs au bout de dix ans ? Et combien d'ouvriers dépensent cela !

A considérer dans l'ensemble les chiffres de la consommation quotidienne dans les professions que nous venons de donner, on peut faire la remarque qu'il n'existe pour ainsi dire pas d'échelle graduellement décroissante entre les chiffres extrêmes, les plus hauts et les plus bas ; de 300 à 400 grammes nous tombons presque sans transition à 150, 180 grammes. Or les premiers correspondent aux professions qui boivent une plus grande quantité de vin (ce qui, entre parenthèses, contribue encore à détruire la légende du vin, boisson hygiénique, guérisseur de l'alcool) et les seconds, les plus bas, aux professions qui auraient

une tendance à absorber une plus grande quantité d'apéritifs. La toxicité plus accentuée de ces derniers tendant certainement à compenser la disproportion en teneur alcoolique, pour l'égaliser dans le mal causé.

*
* *
*

Ainsi donc, en nous résumant, au cours de cet ouvrage nous aurons pu nous apercevoir que les causes dominantes de l'alcoolisation trouvaient leur source dans le préjugé, dans l'ignorance, dans l'entraînement. Dans le préjugé qui veut que l'alcool soit une source d'énergie indispensable au travail manuel, dans l'ignorance qui laisse insoupçonnés tous les dangers terribles de l'alcoolisation chronique, dans l'entraînement qui livre, sans résistance, à l'alcool des êtres demeurés sains jusqu'alors.

Quant aux motifs qui contribuent à entretenir cet état de chose, ils sont assez complexes, nous pouvons cependant y distinguer plusieurs facteurs principaux. Nous ferons, à ce point de vue, une large part à la défectuosité de notre législation absolument insuffisante et dont les lois actuelles ne sont même pas appliquées ! N'avons-nous pas vu, dans des bars publics où la surveillance de la police devrait s'exercer, des débitants servir des alcools concentrés à des enfants qui, manifestement, n'avaient pas plus de treize ou quatorze ans !

Nous joindrons notre voix à celle des antialcooliques qui ne cessent de réclamer la limitation des débits, l'application de la loi sur l'ivresse, l'interdiction de la fabrication et de la vente de l'absinthe et autres essences toxiques. Il faut que la France ait le courage et l'énergie de marcher dans la route que la Suisse et quelques autres nations viennent de tracer en s'attaquant résolument, et d'une façon radicale, à l'emprise de la fée verte.

Il serait également nécessaire que les directions des usines interdisent sévèrement l'introduction des boissons alcoolisées dans les ateliers. Nous avons vu l'effet salulaire de la discipline à cet égard, il est malheureusement trop sporadique, trop incomplet. Quitte à soulever des récriminations et des tempêtes, il faut savoir imposer aux hommes ce que parfois ils ne comprennent pas être leur bien.

Ces remèdes risqueraient de rester sans effet si, dès l'école, on n'éduquait pas l'enfant sur les dangers insoupçonnés que renferme l'alcool sous toutes ses formes, si par tous les moyens on n'apprenait au public, aux ouvriers, qu'en absorbant le toxique, c'est un peu d'eux-mêmes qu'à chaque fois ils détruisent. Il faut les pénétrer de la vérité poignante de la phrase de Lamennais :

« Savez-vous ce que boit cet homme dans ce verre qui vacille en sa main tremblante d'ivresse ? Il boit les larmes, le sang, la vie de sa femme et de ses enfants ! » S' imagine-t-on ce que l'amélioration professionnelle gagnerait à une sobriété chaque jour

progressive, de plus en plus accentuée, de plus en plus raisonnée, poussée même s'il le faut au delà de la tempérance, jusqu'à l'abstinence complète ? Abstinence indispensable dans certaines professions d'où dépendent la sécurité et la vie d'autres personnes. Nous nous sommes étendu sur ce point dans notre chapitre des chemins de fer. Nous n'y reviendrons pas.

Dans cette lutte pour le bon combat anti-alcoolique, nous découvrons un champ de travail tout désigné à l'activité des syndicats, à l'action morale des meneurs ouvriers. Ils ne l'ont suffisamment pas encore compris à l'heure actuelle. Nous ne les taxons ici nullement de malveillance et d'hostilité, nous nous bornons à regretter leur indifférence, non pas en paroles, mais en fait d'actes positifs. Pourquoi n'avons-nous pu découvrir en France une seule coopérative ouvrière qui ne vendit des alcools ? et le Dr Legrain nous redisait encore le peu d'appuis qu'il avait rencontré dans ses tournées de conférences, témoin celle qu'il fit à Lyon, où sur 130 syndicats 4 seulement lui apportèrent leur aide ! N'est-ce pas là l'indice d'un regrettable état d'esprit !

Souhaitons donc que les travailleurs réagissent vigoureusement, qu'ils secouent le joug de notre « opium d'occident », de l'alcool endormeur épuiseur de la race. Au bout de cette lutte, ils trouveront de précieux avantages en voyant s'accroître leur productivité, leur longévité, leur résistance aux maladies, tout ce qui compose leur santé physique et leur santé morale.

CONCLUSIONS

Nos études et nos enquêtes nous amènent à conclure :

1° Que la France est le pays de l'Europe où se fait la plus grande consommation d'alcool, que cette consommation est nettement progressive, à l'inverse d'autres nations où elle est en décroissance ;

2° Que dans la région parisienne en particulier, l'alcoolisation est considérable. Nous relevons des moyennes de 300 à 400 grammes d'alcool pur par jour, 100 à 150 litres par an. Ceci dans plusieurs professions ;

3° Qu'il paraît démontré que les lois de 1902 sur le dégrèvement des boissons dites hygiéniques n'ont pas eu l'effet que le législateur en attendait ;

4° Que les professions de la région parisienne étudiées dans notre thèse paraissent au point de vue de l'alcoolisation se diviser en deux grandes catégories ;

celles qui consomment du vin, celles qui boivent des apéritifs ;

5° Que la quantité d'alcool pur est beaucoup plus élevée dans la première catégorie, ce qui tendrait à détruire l'opinion de certains auteurs, à savoir que le vin, boisson hygiénique (?), serait guérisseur ou mieux atténuerait l'alcoolisme. Cependant, la moindre quantité en alcool pur dans la deuxième catégorie est compensée par la toxicité plus grande due aux essences dissoutes dans les apéritifs ;

6° Nous ajoutons, enfin, qu'il est de toute urgence de combattre l'alcoolisme, fléau s'accroissant chaque jour et ceci en s'attaquant :

a) Aux causes dominantes qui l'entretiennent, causes qu'à chaque page l'on peut retrouver tout au long de notre thèse et qui prennent leur source dans le préjugé, dans l'ignorance, dans l'entraînement ;

b) Aux motifs qui contribuent à entretenir cet état de chose. Nous ferons une large part à la défectuosité et à l'insuffisance de notre législation ;

7° Nous demanderons l'application sévère de la loi sur l'ivresse, la surveillance des débits, leur limitation, l'interdiction de la fabrication et de la vente de l'absinthe ;

8° Nous demanderons enfin que par tous les moyens, et ceci dès les bancs de l'école, on instruisse l'enfant sur les dangers insoupçonnés que renferme l'alcool, qu'on fasse en un mot une éducation antialcoolique

lui apprenant en particulier les périls de l'alcoolisme lent, insoupçonné.

Que dans certaines professions d'où dépendent la vie de personnes, la tempérance, pour ne pas dire l'abstinence, soit une des qualités exigées de la part du personnel.

Vu : le Président de la thèse,
GILBERT BALLE

Vu : le Doyen,
F. LANDOUZY

Vu et permis d'imprimer :
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,
LIARD

Imp. de la Faculté de Méd., Jouve et C^{ie}, 15, rue Racine, Paris — 2546-14



